



# Millésime 2012

Château  
Cambon La Pelouse



*2012 : Année des terroirs et du savoir-faire ...*

Inverse du 2011 sur le plan climatique, 2012 a vécu un printemps humide et frais et un été radieux et chaud (août a été le plus chaud depuis 2003). Passer du froid au chaud et de l'humide au sec est un exercice difficile pour des plants de vigne, heureusement août et septembre ont gommé les néfastes conséquences de la météo du printemps.

Les vendanges furent tardives mais la patience fût récompensée. Le millésime 2012 prend place parmi les bonnes années du Bordelais, avec des vins équilibrés, un très bon niveau de maturité qu'accompagnent des tannins harmonieux et de grande élégance.

2012 restera le millésime du vinificateur avisé, autant que d'un vigneron laborieux. Nous avons particulièrement soigné le tri de la vendange et diriger la vinification avec grande douceur (15° à 20°). Notre vin se recommande pour son charme, sa complexité, sa rondeur agrémentée d'arômes fruités très séduisants. Il fait partie des vins les mieux notés et les plus primés du Haut Médoc.

chiffres clés

*Vendanges :*

Merlot :  
du 01/10 au 12/10

Petit-Verdot :  
15/10

Cabernet Sauvignon :  
du 10/10 au 17/10

Rendement moyen : 36 hl  
Acidité totale 3,45 - Ph 3,65 - IPT 88

*Assemblage :*

50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon,  
3% Petit Verdot

*Degré alcoolique :*

13,3% vol.

## Dégustation

*La Revue du Vin de France - Réussite*

«...ce vin affiche un style moderne, avec un fruit mûr, une structure gourmande et suave.»

*La Sélection Bettane Desseauve - note 15/20*

«...On le boira avec grand plaisir.»

*The Wine Advocate - Robert Parker - score 87-89*

«... Révélation du millésime ...»

+ de commentaires : télécharger la fiche pdf «commentaires de presse»

*la propriété*

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 38 ha

*viticulture*

Encépagement : Merlot 52% - Cabernet Sauvignon 44%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

*œnologie*

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 32 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

40% de barriques neuves, 40 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

Œnologues consultants : Claude GROS - Hubert de BOUARD

*mise en bouteille*

Filtration tangentielle

*production*

180 000 bouteilles

*propriétaires*

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com