



Millésime 2014

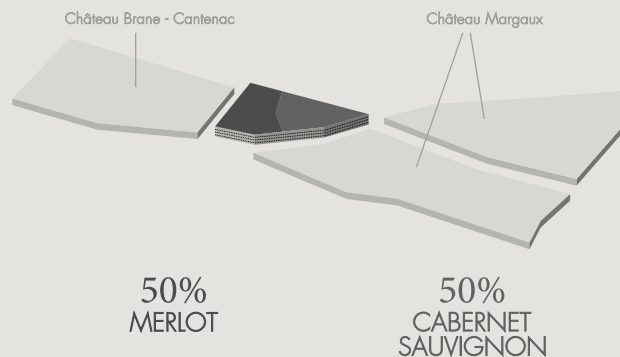
L'AURA



50 ares de grâce

Une petite parcelle d'un demi-hectare, nichée entre les vignes des plus prestigieux vins de ce monde; la surface est réduite, mais le vin a tout d'un «Grand» grâce à un travail rigoureux à la vigne qui respecte les préceptes de développement durable et à une vinification traditionnelle par gravité (sans pompage).

C'est un grand vin de plaisir, à la texture particulièrement soyeuse.



chiffres clés

Vendanges :

Merlot : 06/10

Cabernet Sauvignon : 10/10

Rendement moyen : 43 hl

Acidité totale 3,52 - Ph 3,62 - IPT 81

Degré alcoolique 13,5% vol.

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon

45% Merlot

Apogée : 2020 - 2025

Cœnologue-conseil : Hubert de Bouïard

Dégustation

2014 : 300 heures d'ensoleillement en septembre

Ce millésime a reçu un véritable bonus de fin août à la fin des vendanges (16/10). Deux données climatiques de septembre

2014 : « + de 300 heures d'ensoleillement et + 2,8% de moyenne de température par rapport à une décennie ».

Bien sûr, ce véritable cadeau du ciel, a suivi un climat plus contrasté : état sanitaire à maîtriser, travaux en vert adaptés, 45 jours d'été très atlantique. Le gagnant se juge la ligne d'arrivée passée ! Le climat de ce millésime nous a fait quelquefois douter, mais le sprint final a doté 2014 des meilleures conditions, pour en faire un millésime de renom.

la propriété

Appellation : Margaux

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 0,5 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Age moyen du vignoble : 13 ans

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Labour du sol

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : manuelles

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

Vinification : 2 cuves de 32 Hl thermorégulées (Toutes opérations réalisées sans pompe - Vinification Gravitaire)

Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Fermentation Malo lactique en barriques neuves

Eleveage : 15 mois

100% de barriques neuves - Tonneliers Seguin Moreau et Darnajou

Eleveage sur lies fines.

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

3 300 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