



Château QUERCY 2007

<b>Appellation</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Propriétaire</b>	GFA DU CHATEAU QUERCY
<b>Surface Ha</b>	3 Ha
<b>Géologie</b>	Graves anciennes
<b>Encépagement</b>	80 % Merlot - 15 % Cabernet Franc - 5 % Divers
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Âge moyen des vignes</b>	70 ans
<b>Densité de pieds à l'hectare</b>	6 500
<b>Mode cultural</b>	Lutte intégrée
<b>Vendanges</b>	Manuelle en cagettes
<b>Rendement</b>	30 Hl/Ha
<b>Eraflage</b>	Oui
<b>Fouillage</b>	Oui
<b>Encuvage</b>	Pompe à Marc
<b>Type de cuves</b>	Bois, Béton brut
<b>Température de fermentation</b>	28° à 32°
<b>Cuaison</b>	Entre 4 et 6 semaines
<b>Elevage en Barriques</b>	Durée 18 mois (60 % Neuves 40 % 1 vin)
<b>Tonnelleries</b>	Boutes, Saury, Cadus, Bossuet, Vicard
<b>Elevage</b>	Bâtonnage et Clivage



Vendanges millésime 2007 : du 24 septembre au 2 octobre 2007.  
Assemblage du millésime 2007 : 90 % Merlot 10 % Cabernet Franc  
Mise en bouteille le 22 juin 2009 de 10 500 bouteilles.

#### **Commentaires de dégustation**

Robe rouge carmin à teinte pourpre  
Nez racé où se mêlent des arômes d'épices (vanille, cannelle) et des notes de fruits mûrs (griotte, mûre).  
Bouche charnue avec des tanins fondus et veloutés. Structure à la fois ferme et soyeuse. Saveur épicée (cacao)  
évoluant sur des notes de fruits mûrs.  
Vin affirmant son terroir graveleux avec de l'élégance et des tanins soyeux gage de longévité.  
Potentiel de garde : 2012 - 2015

Contact : Cemach Apelbaum  
<http://www.chateauquercy.com> - Email : [chateauquercy@wanadoo.fr](mailto:chateauquercy@wanadoo.fr)  
tel : +33 (0) 557 84 56 07 - Fax : +33 (0) 557 84 54 82