



Château QUERCY 2007

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	GFA DU CHATEAU QUERCY
Surface Ha	3 Ha
Géologie	Graves anciennes
Encépagement	80 % Merlot - 15 % Cabernet Franc - 5 % Divers
Taille	Guyot simple
Âge moyen des vignes	70 ans
Densité de pieds à l'hectare	6 500
Mode cultural	Lutte intégrée
Vendanges	Manuelle en cagettes
Rendement	30 Hl/Ha
Eraflage	Oui
Fouillage	Oui
Encuvage	Pompe à Marc
Type de cuves	Bois, Béton brut
Température de fermentation	28° à 32°
Cuvaision	Entre 4 et 6 semaines
Elevage en Barriques	Durée 18 mois (60 % Neuves 40 % 1 vin)
Tonnelleries	Boutes, Saury, Cadus, Bossuet, Vicard
Elevage	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
tel : +33 (0) 557 84 56 07 - Fax : +33 (0) 557 84 54 82