



Château QUERCY 2008

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	25 Hl/Ha
Eraflage	Oui
Fouillage	Oui
Encuvage	Pompe à Marc
Type de cuves	Bois, Béton brut
Température de fermentation	28° à 32°
Cuaison	Entre 4 et 6 semaines
Elevage en Barriques	Durée 18 mois (60 % Neuves 40 % 1 vin)
Tonnelleries	Vinet, Saury, Cadus, Bossuet, Vicard
Elevage	Bâtonnage et Cliquage



Vendanges millésime 2008 : du 01 au 20 octobre 2008
Assemblage du millésime 2008 : 90 % Merlot 10 % Cabernet Franc
Mise en bouteille le 28 juin 2010 de 9 500 bouteilles.

Commentaires de dégustation

Vin présentant une robe pourpre profonde à reflets grenat.
Nez dominé dans un premier temps par des arômes épicés : cacao noir, vanille, clou de girofle. Puis se révèlent des notes de fruits noirs mûrs : mûres, mais aussi de cerise confite. Ensemble rappelant une forêt noire. Notes ultimes de pruneau à l'eau de vie.
Bouche à l'attaque charnue et veloutée évoluant sur des tanins serrés et fondus. Saveur à dominante chocolatée et vanillée évoluant sur un joli fruit mûr : mûre, cerise.
Vin arrivant doucement à une belle ouverture aromatique avec des tanins déjà fondus. Il pourra être apprécié lors d'un repas de choix ou plus simplement sur de la charcuterie.
A servir chambré entre 17 et 19 °C.
Ceux qui préfèrent les vins jeunes n'hésiteront pas à l'ouvrir dès à présent. Ceux souhaitant le laisser s'épanouir un peu plus pourront l'attendre encore 4 à 8 ans.

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