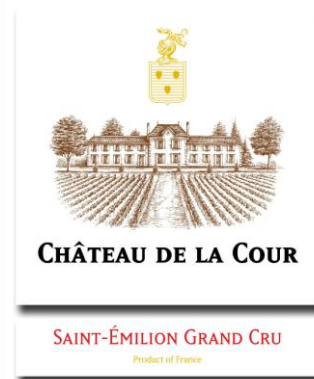




VIGNOBLES DELACOUR

33330 VIGNONNET  
Tél. : 05 57 84 64 95  
Fax : 05 57 84 65 00  
www.chateaudelacour.com  
vignobles.delacour@orange.fr



## FICHE TECHNIQUE – CHATEAU DE LA COUR *Saint Emilion Grand Cru* 2009

*«Ce millésime défini à l'unanimité comme exceptionnel par les acteurs de la filière, se caractérise par des conditions climatiques idéales pour une récolte d'excellente qualité »*

### **Terroir**

Superficie plantée	6,5 hectares
Sols	Gravelo - Sableux sur argiles
Cépages	90% Merlot et 10% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	40 ans pour le Merlot, 25 ans pour le Cabernet Franc

### **Culture & Production**

Densité de plantation	6700 pieds / ha
Travaux en vert	Ebourgeonnage / Epamprage / Effeuilage / Eclaircissage
Rendement	45 Hl/ha
Mode de récolte	Vendanges mécaniques
Mode de conduite	Vignoble conduit en lutte raisonnée Enherbement naturel

### **Vinification & Elevage**

Réception des vendanges	Tri mécanique et manuel dans un objectif qualitatif
Vinification	Fermentation naturelle (levure indigène) Longue macération (25 jours)
Élevage	12 mois en fût de chêne français (1/3 de fûts neufs)
Assemblage	Après dégustation et sélection des meilleures lots
Mise	Mise en bouteille au château par notre équipe
Production	32 400 cols

### **Dégustation**

<b>Robe :</b>	Couleur intense et brillante
<b>Nez :</b>	Notes de fruits frais évoluant sur des saveurs plus épicées
<b>Bouche :</b>	Rond et fruité avec une structure bien équilibrée Fin de bouche sur une discrète touche boisée

### **Médaille & Presse :**

Médaille d'**OR** au Concours des Vignerons Indépendants  
Médaille d'**OR** au Decanter World Wine Awards  
Médaille d'**ARGENT** au Concours des Vins de Bordeaux  
87/100 au magazine WINE ENTHUSIAST