



Baron Henri

AOC Médoc

Millésime 2006

Appellation

Dans la presqu'île triangulaire située au Nord-Ouest de Bordeaux, le vignoble du Médoc s'étend sur 80 km de long et sur 10 à 15 km de large en bordure du fleuve, entre l'océan atlantique à l'Ouest et l'estuaire de la Gironde à l'Est.

Terroir

Le sol est gravelo-sableux, peu calcaire reposant sur un sous-sol d'argiles ferrugineuses, dur, compact, imperméable. En d'autres endroits, les sols sont composés de graviers argileux et de dépôts argilo-caillouteux des alluvions du fleuve. Ce type de terrain favorise un excellent cycle des eaux. L'environnement des deux grandes masses d'eau de la Gironde et de l'océan régule ce microclimat propice à la culture de la vigne.

Cépages

Le Médoc Baron Henri est issu pour une part de vins provenant des trois grands crus classés familiaux, mais de cuves non retenues pour leur sélection finale. Le restant est constitué de vins soigneusement sélectionnés sur les meilleurs terroirs de l'appellation. Le Médoc Baron Henri est constitué de cépages nobles du Bordelais : le **Cabernet Sauvignon** (60%), cépage tannique qui s'affine en vieillissant, est associé au **Merlot** (30%), qui lui apporte souplesse et contrebalance ainsi la dureté de sa jeunesse. Les **Cabernet Franc**, **Malbec** et **Petit Verdot** (10%) offrent la pointe d'originalité à cette cuvée.

Vinification

Le Médoc Baron Henri est vinifié selon le respect des techniques traditionnelles bordelaises. Après éraflage et foulage des raisins sélectionnés, débute la fermentation alcoolique à une température comprise entre 25°C et 30°C. Intervient ensuite une macération de 15 jours favorisant l'expression des arômes fins. La fermentation malolactique s'effectue en cuve pour renforcer le caractère charnu de cette cuvée.

Elevage

Le Médoc Baron Henri est assemblé dans le centre vinicole de Saint-Laurent-Médoc, puis partiellement mis en barriques de chêne. L'élevage dure environ 6 mois. Collé et mis en bouteilles, il vieillit dans les caves de la société.

Notes de dégustation

Robe : Pourpre foncé tirant sur le noir.

Nez : Nez constitué d'un mélange de fruits noirs (cassis, mûre, pruneau) typique d'un merlot bien mûr, de fruits rouges et d'épices apportés par le cabernet. Quelques notes délicatement grillées issues du passage en barrique.

Bouche : Attaque très ample et ronde. Tannins affirmés et bien ciselés, typiques de l'appellation.

Code article RFD : 0 320 266

