



Château QUERCY 2006

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
Age 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
Foulage	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	Boutes, Saury, Cadus, Bossuet, Taransaud
Elevage	Bâtonnage et Clivage



Vendanges millésime 2006 : du 20 septembre 2006 au 29 septembre 2006.
Assemblage du millésime 2006 : 90% Merlot 10% Cabernet Franc
Mise en bouteille le 25 juin 2008 de 10 600 bouteilles.

Commentaires de dégustation

Vin présentant une robe d'un pourpre profond et intense à reflets grenat.
Nez d'une grande finesse aromatique où se révèlent des notes très fraîches de réglisse et de menthol, puis des nuances fruitées (griotte), et finissant sur notes de bois de cèdre et de muscade.
Bouche très bien équilibrée portée par des tanins à la fois serrés et fondus, finissant sur des arômes à dominante épicée puis sur une belle fraîcheur mentholée.

Vin à apprécier lors d'un repas avec des mets de choix, ou à apprécier éventuellement sur un cigare.

A servir entre 17 et 19°C.

A consommer d'ici à 6 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