



1^{er} Grand Cru Classé

Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

2005

Philippe CUVELIER
PROPRIÉTAIRE

CLOS FOURTET - 2005

Propriétaire	Philippe CUVELIER		
Appellation	Saint-Émilion – 1 ^{er} Grand Cru Classé		
Superficie	20 hectares	Sols	Argilo-calcaires
Densité de plantation	6 000 pieds / hectare	Production	35 hl / ha – 46 000 btlles
Âge moyen des vignes	25 ans	Conduite	Guyot alterné – Raisonnée
Vendanges	26 Sept. – 11 Oct.	Oenologue conseil	Stéphane DERENONCOURT et Jean-Claude Berrouet
Assemblage	86% Merlot – 8% Cabernet Sauvignon – 6% Cabernet Franc		
Mise en bouteille	26.06.07	%TAV	14,5
		Acidité Totale	3,27g/L
		pH	3,51

Vinification	En cuve inox avec pigeages à la main pour une belle extraction du chapeau de marc. Cuvaïson de 25 à 30 jours.		
Élevage	80% barriques neuves – 20% barriques de 1 vin avec 18 mois d'élevage		
Description du millésime	Général	Un été chaud, une sécheresse prolongée et un soleil radieux jusqu'à la fin des vendanges ont permis au raisin de mûrir lentement et d'atteindre une maturité exceptionnelle.	
	Local	Une météo absolument parfaite a donné, à Bordeaux comme partout ailleurs en France, un millésime (déjà) légendaire. Les vins ont tout - richesse, équilibre aromatique, expression des terroirs -	
	Personnel	"Trop jeune pour être bu, millésime d'une grande puissance." – T. BALLU	
Dégustation	Visuel	Robe d'une couleur très intense.	
	Olfactif	Vin d'une belle puissance olfactive.	
	Gustatif	Vin solaire, ample et plein de rondeur.	