LE PETIT LION 2008

APPELLATION

Saint-Julien

TERROIR

Le Grand Enclos de Las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

MILLÉSIME 2008

Le printemps 2008 fut froid (surtout en avril), ce qui entraina un début de cycle végétatif tardif. Les conditions estivales de fin juillet - début août permirent une véraison rapide et homogène. La maturation du raisin commença sous la pluie jusqu'à début septembre, avec une atmosphère relativement fraîche et pluvieuse. S'en suivit un mois de septembre particulièrement sec qui permit d'attendre la maturité optimale de ce millésime tardif.

Assemblage Cabernet Sauvignon 40% Merlot 60%
Date de vendange Du 6 au 18 octobre 2008
Degré : 13,46 %vol. - **Acidité Totale** : 3,53 gH2SO4/l - **pH** : 3,54 - **IPT** : 61