

Le Petit Lion

du Marquis de Las Cases

2007

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.

MILLÉSIME 2007

Grâce à un printemps très chaud, le début de cycle 2007 fut rapide et très précoce puis la fraîcheur de juillet réduisit fortement l'avance acquise. Le millésime se poursuivit ensuite avec un mois d'août frais et pluvieux. S'en suivit un mois de septembre idéalement sec et chaud qui permit au raisin d'achever sa maturation dans d'excellentes conditions.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 20% Merlot 80%

Date de vendange : Du 24 septembre au 7 octobre 2007

Degré : 13,51 % - Acidité Totale : 3,07 gH₂SO₄/l - pH : 3,59 - IPT : 65



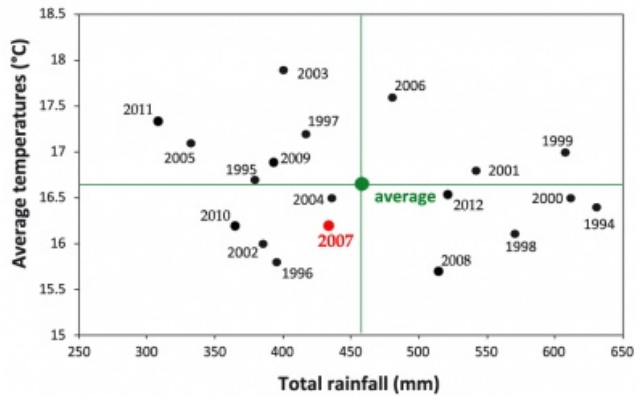
DOMAINES DELON

Le Petit Lion

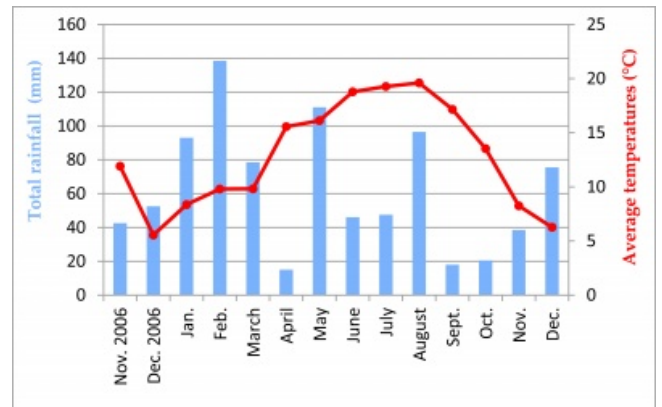
du Marquis de Las Cases

2007

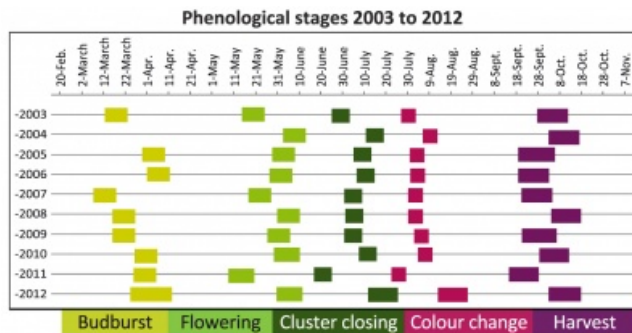
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2007



Stades phénologiques



DOMAINES DELON