

# LAS CASES 2005

## 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 2005

La vigne débourra début avril, après un hiver sec et plutôt froid. La floraison débuta au cours de la dernière semaine de mai, dans de bonnes conditions, et fut rapide et homogène sur tous les cépages. Les contraintes hydriques s'amplifièrent courant juin, limitant ainsi le grossissement des jeunes baies et entraînant un arrêt de croissance précoce. La véraison fut rapide et homogène puis le raisin continua sa maturation avec un mois d'août encore très sec et ensoleillé mais sans chaleurs excessives. Ces conditions idéales permirent d'obtenir des raisins très concentrés et parfaitement équilibrés.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 88% Merlot 7% Cabernet Franc 5%

**Date de vendange** Du 21 septembre au 7 octobre 2005

**Degré** : 13,15 %vol. - **Acidité Totale** : 3,53 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,58 - **IPT** : 71

---

