

LAS CASES 2006



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 2006

Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une floraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

Assemblage Cabernet Sauvignon 85% Merlot 14% Cabernet Franc 1%

Date de vendange Du 21 septembre au 4 octobre 2006

Degré : 13,37 %vol. - **Acidité Totale** : 3,55 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,59 - **IPT** : 77
