

# LE PETIT LION 2012

## 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 2012

Le millésime 2012 fut marqué par un développement végétatif lent et tardif en raison d'un printemps très frais et humide. Les décalages de stades liés à un débourrement très étalé furent en partie corrigés par le temps sec et ensoleillé qui s'installa à partir de mi-juillet. La véraison et la maturation bénéficièrent alors de conditions idéales jusqu'à la récolte, les raisins conservant un parfait état sanitaire malgré la succession d'averses observée durant les vendanges.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 48% Merlot 44% Cabernet Franc 8%

**Date de vendange** Du 4 au 18 octobre 2012

**Degré** : 13,53 %vol. - **Acidité Totale** : 3,63 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,59 - **IPT** : 68

---

