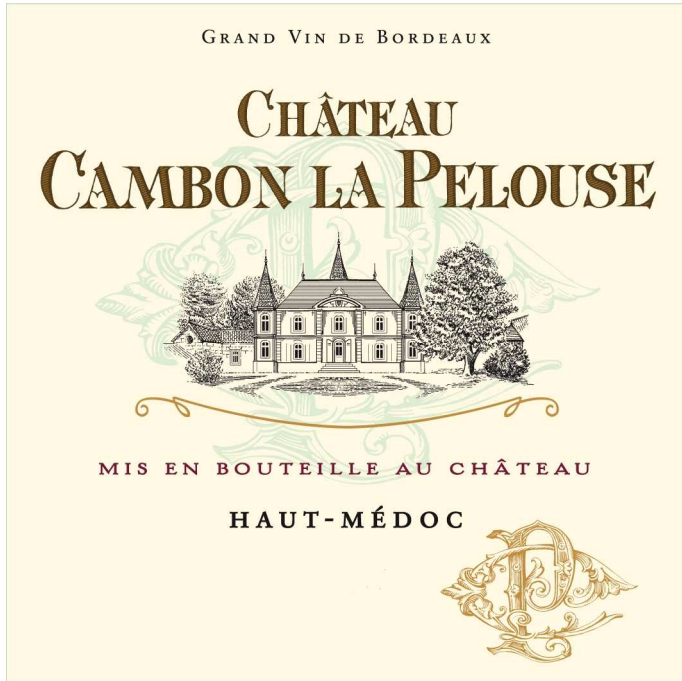




Château

DONNEES TECHNIQUES GENERALES

Cambon La Pelouse



MILLESIME 2011

Propriété : 65 ha

Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Annick et Jean-Pierre MARIE

5 Chemin de Canteloup - 33460 MACAU

+ 33 (0)557 884 032- + 33 (0)557 881 912

contact@cambon-la-pelouse.com

« Il est l'un des plus anciens de la contrée et ses produits ont jadis largement contribué à commencer en France et à l'étranger la réputation des vins du Pays du Médoc ». Edition 1949 du Féret. Le vignoble a été complètement replanté dans les années 1970. Reprise en main par Annick et Jean-Pierre MARIE, la propriété a bénéficié d'une rénovation complète.

www.cambon-la-pelouse.com

Viticulture

- Superficie : 38 ha
- Encépagement : Merlot 52% / Cabernet Sauvignon 44% / Petit Verdot 4%
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité de plantation : 7000 à 5000 pieds/ha
- Façons culturales traditionnelles, enherbement, travail du sol
- Ebourgeonnage et suppression des entre cœurs, effeuillage et vendanges vertes.

Œnologie

- Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles
Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception des vendanges
- Vinification : 32 cuves thermo régulées, débouillage, macération pré-fermentaire à froid ; cuvaison de 3 à 4 semaines
- Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines
40% de barriques neuves, 40 % barriques 1 vin
Huit Tonneliers sélectionnés suivant cahier des charges
- Elevage sur lies fines
- Œnologue Conseil : Claude GROS

Mise en bouteille au Château

- Prestataire de mise agréé ISO 9001

Environnement

- 2001 : mise en place station de traitement des effluents vinicoles
- 2006 : mise en place cuve de récupération des fins de cuves phyto
- **La propriété est exemptée de toute taxe de pollution depuis 2001**
- En 1998 : stratégie de lutte raisonnée pour la protection du vignoble
- Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture BIOLOGIQUE
- En 2010 : nous replantons des haies forestières pour protéger les faunes auxiliaires

Vendanges :

Merlot : du 13 au 29 sept.

Petit Verdot : le 30 sept.

Cabernet Sauvignon : du 26 au 30 sept.

Assemblage :

55% Merlot,

42% Cabernet Sauvignon,

3 % Petit Verdot

Rendement moyen : 41 hl

Degré alcoolique : 13,4 % Vol.

Acidité totale : 3.6

Ph : 3.62

IPT : 85