

Château de GIRONVILLE

DONNEES TECHNIQUES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau

☎ + 33 (0) 557 881 979 📠 + 33 (0) 557 884 179

vincent.mulliez@chateau-belle-vue.fr

www.chateau-de-gironville.fr

Surface : 9.3 ha

Production : 5.000 caisses

Viticulture

- Encépagement : Merlot Noir 47% / Cabernet Sauvignon 43% / Petit Verdot 10%
- Age moyen du vignoble : 26 ans
- Densité de plantation : 6.666 pieds/ha
- Protection raisonnée
- Façons culturales traditionnelles, travail du sol ou enherbement pour faire plonger les racines en profondeur
- Ebourgeonnage et dédoubleage de tout le vignoble, effeuillage des deux faces, toilettage.

Oenologie

- Suivi de maturation par technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation (comité de 4 dégustateurs, deux fois par semaine).
- Vendanges : manuelles ou mécaniques selon les parcelles – tri manuel sur table après éraflage.
- Vinification : cuves inox, délestages au cours de la fermentation, cuvaison de 4 semaines, fermentation malolactique en barriques neuves (20% de la récolte).
- Elevage : 12 à 14 mois ; 20% en barriques neuves, 40% de barriques d'un vin, 30% en barriques de deux vins et 10% en cuve ; dans des bois sélectionnés pour leurs grains très fins (Tronçais, Allier et Hongrie).
- Tonneliers : François Frères, Vicard, Saury et Taransaud.
- Bâtonnage des lies durant les premiers mois.

Mise en bouteille

- Collage et légère filtration si nécessaire

Ce domaine a connu un véritable renouveau depuis 20 ans. En effet, les soins attentifs apportés à la Propriété portent leurs fruits. Ce vin souple et bien parfumé vient de réaliser des derniers millésimes savoureux. Vincent Mulliez a acquis cette propriété en janvier 2004. Tombé sous le charme de Château de GIRONVILLE, il s'investit dans le développement de la qualité des vins (construction d'un nouveau chai, poursuite du travail de replantation, etc...) afin d'exprimer encore mieux le terroir extraordinaire de ces vignes du Sud-Médoc.

MILLESIME 2008

Dates de récolte et rendements :

- Merlot : du 25 septembre au 20 octobre
- Petit Verdot : Du 16 au 19 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 14 au 20 octobre

Rendement avant sélection : 50 hl/ha

Rendement après sélection : 47 hl/ha.

Tri manuel après éraflage.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid (< -5°C) de 10 à 15 jours - Utilisation exclusive du délestage (en douceur) par gravité.
- Macération : 25 jours en moyenne, température limitée à 25°C durant la fermentation alcoolique.

Assemblage final prévu : Merlot Noir 45%, Cabernet Sauvignon 45%, Petit Verdot 10%.

Degré d'alcool : 13%.

Château de GIRONVILLE 2008

Le Petit Verdot devrait accompagner les Cabernets Sauvignons (45%) et les Merlots (45%) à hauteur de 10%. Tout en élégance et en gras, présentant une densité intéressante, Château de GIRONVILLE 2008 devrait être proche des belles réussites de 2006 et 2007.

Château de GIRONVILLE

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Owner : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau - France

+33 (0) 557 881 979 +33 (0) 557 884 179

vincent.mulliez@chateau-belle-vue.fr

www.chateau-de-gironville.fr

Planted acreage : 9.3 ha

Annual production : 5.000 cases

This property has enjoyed a real renewal over the last 20 years. Within a short timeframe, great wines have been produced and Château de GIRONVILLE has received significant awards. Vincent Mulliez acquired this property in 2004 and has been pursuing its renewal through qualitative efforts and significant investments (building of a new winery, replanting in the vineyard, etc...), in order to better express the extraordinary soil of this vineyard of the Southern-Medoc.

2008 VINTAGE

Picking dates and yields :

- Merlot : From 25th of September to 20th of October
- Petit Verdot : From 16th to 19th of October.
- Cabernet Sauvignon : From 14th to 20th of October.

Yield : 47 hl/ha

Hand-sorting after destemming.

Wine-making :

- « Macération pré-fermentaire à froid » (< -5°C) from 10 to 15 days – Exclusive use of release (smoothly) by gravity.
- Maceration of 25 days on average, temperature limited at 25°C during the alcoholic fermentation.

Viticulture

- Grape varieties : Merlot Noir 47% / Cabernet Sauvignon 43% / Petit Verdot 10%
- Average age of vines : 26 years
- Density of vines : 6.666 vines/ha
- Pest management
- Traditional viticultural practice, soil labour or « enherbement » in order to make roots « dive in »
- Bud-pruning, suckering and leaf thinning.

Enology

- Monitoring of grape maturing using berry-tasting technique, proprietary to the estate
- Harvesting : manual or mechanical, depending on the plot
- Wine-making : stainless steel vats, releases during the fermentation, the wine spends 4 weeks on the skins, 20% of malolactic fermentation in barrel.
- Ageing: 12 to 14 months, 20% in new barrels, 40% in one-year-old barrels, 30% in two-year-old barrels and 10% in stainless steel vats; in oak selected for its ultrafine grain and for their origin (Tronçais, Allier and Hungary).
- Coopers : François Frères, Vicard, Saury and Taransaud.
- Stirring of the lees in a barrel during the first months.

Bottling

- If necessary, egg white fining and filtration

Expected blend : Merlot Noir 45%, Cabernet Sauvignon 45% and Petit Verdot 10%.
Alcohol by vol. : 13%.

Château de GIRONVILLE 2008

The proposed blend of Château de Gironville 2008 is Petit Verdot (10%), Cabernet Sauvignon (45%) and Merlot (45%). Showing class and richness, the wine possesses an interesting density, and should be close in style to the successful 2006 and 2007.