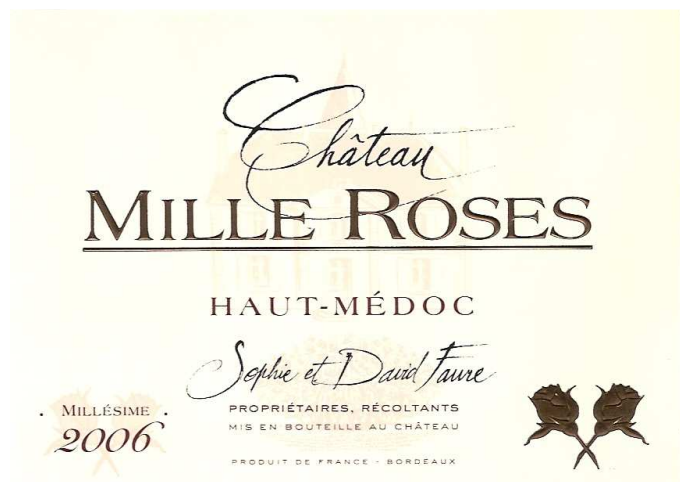


BITURICA



Appellation : Haut-Médoc

Communes : Macau

Propriétaire : David Faure

Surface : 9.6 ha

Production : 2000 caisses

Données techniques de la propriété

Viticulture

Encépagement : Merlot 52 % / Cabernet Sauvignon 42 %
Petit Verdot 6 %

Age moyen du vignoble : 27 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée, pas d'emploi d'herbicide

Façons culturales traditionnelles

Ebourgeonnage et suppression des entrecoeurs,
effeuillage, vendanges vertes

Oenologie

Vendanges : manuelle en cagette avec double tri au cuvier.

Vinification : macération de 3 à 5 semaines en cuve inox.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage : 12 mois, 100 % en barrique dont 1/3 de bois neuf
80 % de chêne français, 20 % de chêne US.

Tonnelliers : Berthomieu, Taransaud, Nadalié, Jarnac,
Canton

Elevé sur lies.

Mise en bouteille

Léger collage au blanc d'œuf

Pas de filtration.

Millésime 2008

Cépage Merlot

6 au 10 octobre

Rendement : 29 hl / ha

Cépage Cabernet Sauvignon

13 au 17 octobre

Rendement : 35 hl / ha

Excellente maturité et état sanitaire pour le Cabernet Sauvignon. Nous avons pu attendre longtemps pour ramasser une belle maturité.

Petit Verdot

Jeunes vignes non encore productives

Le cabernet sauvignon produit cette année a atteint un niveau de maturité parfait ! Eu égard à la belle météo de cet automne qui a très largement compensé un cycle relativement tardif.

La grande surprise à Mille Roses c'est la couleur et la concentration atteinte chez le Merlot ! Un profil qui se rapproche du Cabernet Sauvignon, l'assemblage donne un vin dense et d'une couleur intense.

Sur ce millésime, les dégâts occasionnés par le gel de printemps (6 avril 2008) ont sensiblement diminué la proportion de Merlot. L'assemblage du 2008 est donc constitué d'une proportion égale de Cabernet Sauvignon et de Merlot...