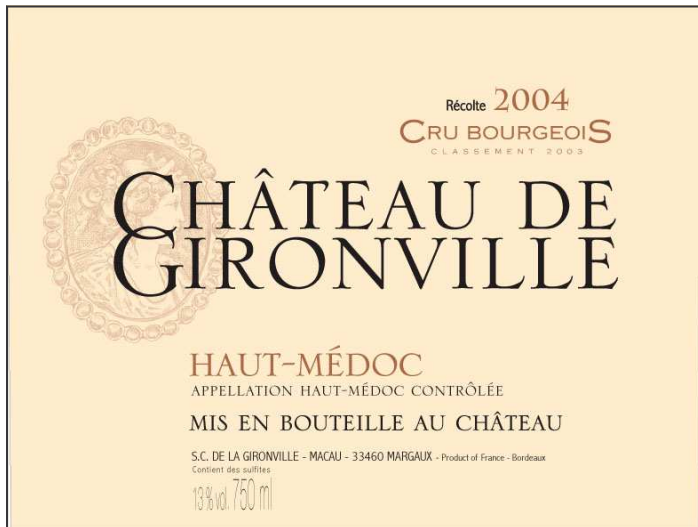


Château de Gironville

DONNEES TECHNIQUES GENERALES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Vincent MULLIEZ

69 rte de Louens 33460 MACAU

☎ + 33 (0) 557 881 979 📧 + 33 (0) 557 884 179
sc.gironville@wanadoo.fr

Surface : 10 ha

Production : 5.000 caisses

Viticulture

- Encépagement : Merlot 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
- Ebourgeonnage et suppression des entre-coeurs, effeuillage, vendanges vertes

Oenologie

- Suivi de maturation par technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation.
- Vendanges : manuelles ou mécaniques selon les parcelles
- Vinification : cuves inox, délestages au cours de la fermentation, cuvaison de 4 semaines, 25% de la fermentation malolactique en barriques neuves.
- Elevage : 12 à 14 mois, 33% en barriques neuves, 33% de barriques d'un vin, 33% de barriques de deux vins; dans des bois sélectionnés pour leurs grains très fins et leurs origines (Tronçais, Allier et Hongrie)

Mise en bouteille

- Si nécessaire collage aux blancs d'œufs frais
- Pas de filtration.

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 totalement dans le développement de la qualité des vins (construction d'un nouveau chai, poursuite du travail de replantation, restauration du château, etc.), afin d'exprimer encore mieux le terroir extraordinaire de ces vignes du Sud-Médoc.

MILLESIME 2006

Dates de récolte et rendements :

- Merlot : du 22 au 23 sept. / Rendement : 43 hl/ha
- Petit Verdot : le 26 sept. / Rendement : 45 hl/ha
- Cabernet Sauvignon : du 2 au 5 oct. / Rendement : 37 hl/ha

Tri manuel après éraflage.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid (5°C) pendant 4 jours
- Macération : 25 jours en moyenne, température maintenue entre 25 et 30°C

Assemblage final prévu : Cabernet Sauvignon 44%, Merlot Noir 46%, Petit Verdot 10%

On observe, en dégustant Château de GIRONVILLE 2006, une continuité dans l'effort de progression qualitative de ce Cru Bourgeois.

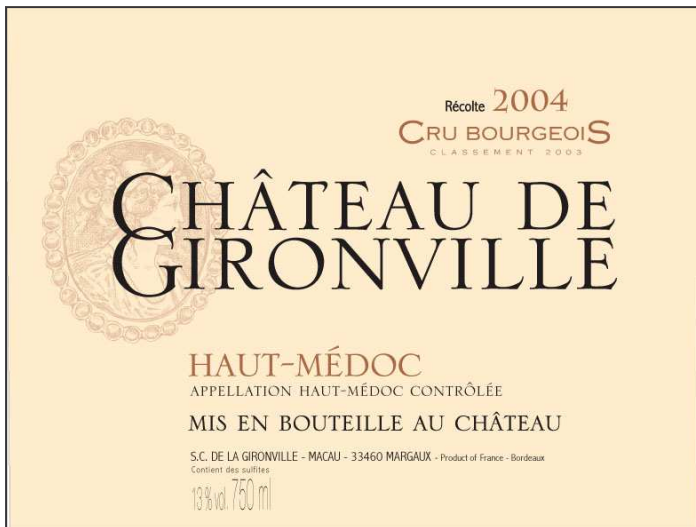
L'assemblage, laissant une part égale à l'expression du Cabernet Sauvignon et du Merlot, met en valeur le Petit Verdot et donne toute sa typicité à ce vin.

Château de GIRONVILLE 2006 montre une couleur très soutenue et exprime des notes de petits fruits frais relevés par de nobles arômes de torréfaction. La bouche est pleine, gourmande, avec une structure tannique d'une finesse caractéristique des terroirs graveleux du Sud-Médoc.

La fraîcheur que l'on peut ressentir, apportée par le Petit Verdot, rend ce vin particulièrement séduisant.

Château de Gironville

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Town : Macau

Owner : Vincent MULLIEZ

69 rte de Louens 33460 MACAU

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

sc.gironville@wanadoo.fr

Planted acreage : 10 ha

Annual production : 5.000 cases

Viticulture

- Grape varieties : Merlot 47% / Cabernet Sauvignon 43% / Petit Verdot 10%
- Average age of vines : 26 years
- Density of vines : 6.666 vines/ha
- Pest management
- Traditional viticultural practises
- Bud-pruning, suckering and leaf thinning.

Enology

- Monitoring of maturing using the technique of berry tasting, proprietary to the estate
- Harvesting : manual or mechanical according to the plot
- Wine-making : stainless steel vats, releases during the fermentation, the wine spends 4 weeks on the skins, 25% of malolactic fermentation in barrel
- Ageing :12 to 14 months, 33% in new barrels, 33% in one-year-old barrels, 33% in two-years-old barrels ; in oaks selected for their ultrafine grain and for their origin (Tronçais, Allier and Hungria)

Bottling

- if necessary, egg white fining
- No filtration.

This property has enjoyed a real renewal over the last 20 years. Within a short timeframe, great wines were produced and Château de Gironville has obtained several medals for its vintages since 1990. From 2004, Vincent Mulliez is the new owner of this property and pursues this renewal, at the expense of qualitative efforts and significant investments (building of a new cellar, restoration of the estate...), in order to express even better the extraordinary soil of this vineyard of South Medoc.

2006 VINTAGE

Picking dates and yield :

- Merlot : From 22nd to 23rd of September
Yield : 43 hl/ha
- Petit Verdot : The 26th of September
Yield : 45 hl/ha
- Cabernet Sauvignon : From 2nd to 5th of October
Yield : 46 hl/ha

Hand-sorting after destemming.

Vinification :

- « Maceration pré-fermentaire à froid » (5°C) during 4 days
- More or less intensive use of release (smoothly)
- Maceration of 25 days on average, temperature maintained at 25°C and 30°C

Expected blend: Cabernet Sauvignon 44%, Merlot Noir 46% and Petit Verdot 10%.

By tasting Château de GIRONVILLE 2006, we note continuity in the effort of qualitative improvement of this Cru Bourgeois.

The blending, leaving equally part of expression of the Sauvignon Cabernet and Merlot, emphasizes Petit Verdot and gives all its typicity to this wine.

Château de GIRONVILLE 2006 shows a very consistent colour and expresses notes of fresh small fruits exalted by noble flavours of torrefaction. The mouth is full with a tannic structure of a smoothness characteristic of the gravelly soils of the Medoc.

The freshness which one can feel, brought by Petit Verdot, makes this wine extremely seductive.