



L'ARCHANGE

SAINT-EMILION



L'ARCHANGE 2006 : PUISSANCE ET VELOURS !

Le millésime 2006 a été contrasté. Après un printemps fantastique et un été chaud voire caniculaire à certaines périodes, des pluies sont venues perturber la fin de la maturation en septembre. Il a fallu savoir pour autant attendre pour récolter chaque cépage, sur chaque parcelle et chaque terroir, à son degré optimum de maturation en travaillant les vinifications tout en souplesse car la concentration des raisins en polyphénols était l'une des plus importantes de ces cinq dernières années. Grâce à un travail de préparation du vignoble et à un enherbement naturel, les merlots ont été ramassés le 21 septembre. Les vinifications n'ont posé strictement aucun problème. Fermentation alcoolique rapide, alcool plus modéré qu'en 2004 et 2005, très belle couleur, fruité dense, belle netteté après des fermentations malo-lactiques dans la foulée, extraction tannique très importante. La qualité des tannins et l'acidité naturelle de nos merlots ont permis une réelle révélation du potentiel au cours de son élevage en barrique neuve. Les vins n'ont jamais cessé de grandir. Le résultat est là. Il a été largement apprécié. A vous de goûter !



Concours et Foire Nationale des Vins à MACON : Médaille d'OR

Lu dans la presse :



Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

Château l'Archange 2006 : 91/100

GUIDE HUBERT

Sélection du GUIDE HUBERT par Hélène DURAND

Château l'Archange 2006

"Nez expressif et agréable, de fruits noirs, violette et fumée, encore marqué par la barrique neuve ; bouche chaleureuse et riche, avec des tannins serrés et mûrs, des arômes persistants et une bonne suite ; un vin flatteur."

L'ARCHANGE

Saint-Emilion

FICHE TECHNIQUE

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	1.12 hectare
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud
<i>GÉOLOGIE :</i>	Terroir sableux-argileux avec sous-sol argileux sur le glaciaire sableux de St-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<i>ASSEMBLAGE :</i>	100 % Merlot Noir
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	25 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	3309C et 101-14 MG
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale
<i>VINIFICATION :</i>	La parcelle unique est vinifiée à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<i>ELEVAGE :</i>	18 mois en fûts de chêne neufs, dans un chai enterré, spécialement conçu et pour une maturation idéale.
<i>RENDEMENT :</i>	38 hectolitres par hectare
<i>PRODUCTION :</i>	5 300 bouteilles en 2006
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux
<i>VISITES DE LA PROPRIÉTÉ :</i>	Réception sur rendez-vous de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h
<i>PROPRIÉTAIRE :</i>	S.C.E.V. Vignobles Chatonnet Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac Tél : + 33 (0) 557 513 131 Fax : + 33 (0) 557 250 893 E-mail: contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<i>ŒNOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet