

# CHÂTEAU DILLON 2011

AOC HAUT-MEDOC

*Cru Bourgeois*



## ASSEMBLAGE

55% Merlot  
35% Cabernet Sauvignon  
10% petit Verdot

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,7 % vol.

## VENDANGES

Récolte mécanique avec tri embarqué  
Début le 12 septembre

## VINIFICATION

Vinification par cépages séparés et par qualité de vendange  
Sulfitage à 7g/hl  
Débourbage à froid pendant 1 nuit.  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes.  
Remontages d'1 fois le volume de la cuve en 2 séquences jusqu'à 1030 de densité.  
Délestage d'une nuit.  
Remontages d'1 fois le volume de la cuve en 2 séquences jusqu'à 1010 de densité puis à la canne à air en fin de fermentation  
Macération post-fermentaire à 28°C  
Ecoulage après 20-25 jours  
Fermentation malo-lactique sous marc à 20°C  
Assemblage en décembre 2011

## ELEVAGE

Elevage de 18 mois dont 12 mois sous bois  
Soutirage tous les 6 mois  
Filtration sur terre en février 2013  
et sur plaques avant la mise en bouteilles. Mises en bouteilles en mars, mai, juin et juillet 2013.

## RECOMPENSES

15,5-16/20 Jancis Robinson – Londres, le 3 octobre 2013  
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard  
1 étoile au Guide Hachette des Vins 2015

Lycée Viticole de Bordeaux-Blanquefort  
84 avenue du Général de Gaulle  
Château Dillon  
Rue Arlot de Saint-Saud  
33290 BLANQUEFORT  
Tél : 05 56 95 39 94 – Fax : 05 56 95 36 75  
Mail : valerie.dupouy@educagri.fr

