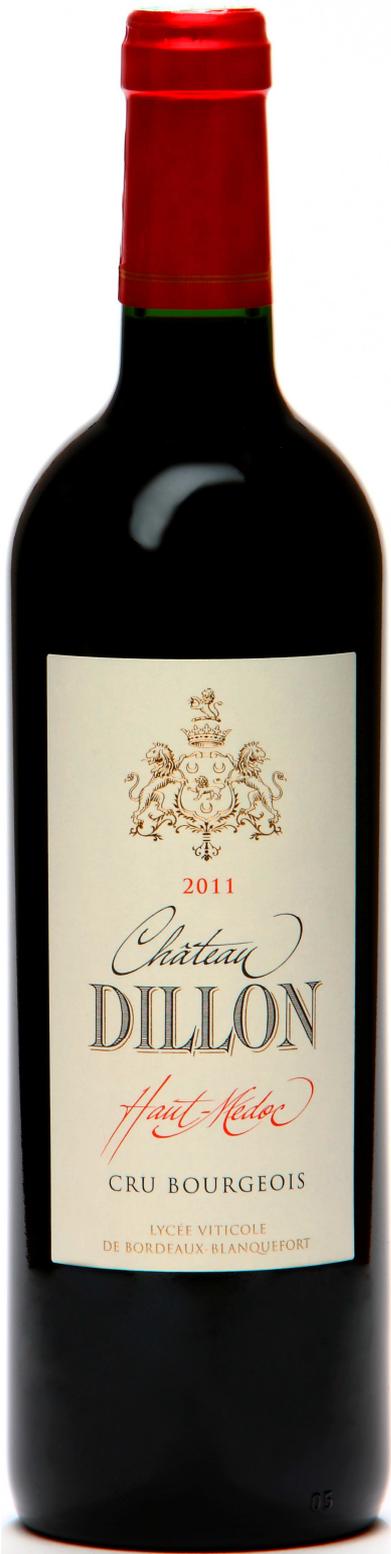


CHÂTEAU DILLON 2011

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

