

# Château Dillon

## 2016

### Le Vignoble

Région : Haut Médoc, Bordeaux, France.

Cépage : 48% Merlot noir, 31% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 2% Carménère.

### Le Domaine

Lycée viticole de Bordeaux-Blanquefort

Commune : Blanquefort

### Au Chai

Récolte : Mécanique avec tri embarqué.

#### Vinification :

- Vinification par cépages séparés et par profil aromatique.
- Sulfitage à 4 g/hl.
- Saignée des premiers jus (10-20%).
- Fermentation alcoolique avec levurage 15g/hl (F33).
- Macération à froid (8°C max) pendant 48 à 120 heures.
- Délestages 1 fois par jour jusqu'à 1060 de densité.
- Remontages séquencés de 1,5 fois le volume de la cuve jusqu'à 1030 de densité.
- Arrosage du chapeau jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.
- Macération post-fermentaire à 30°C avec injection d'oxygène en fonction de la dégustation.
- Ecoulage après 28-32 jours.
- Fermentation malo-lactique à 20°C.
- Assemblage en Janvier 2017.

#### Élevage :

- Elevage de 18 mois dont 12 mois sous bois pour 75% du volume, le reste en cuve inox
- Barriques neuves de 225l en chêne français (33%).
- Barriques de 1 vin (33 %) - Barriques de 2 vins (33 %).
- Soutirage en fin d'élevage puis fin d'élevage en cuve inox.
- Filtration sur plaques avant la mise en bouteilles.
- Mises en bouteilles en Août 2018.

#### Caractéristique :

- 14,5° vol.

### Récompenses

91/100 – Neil Martin – Vinous – Londres 2018

Médaille d'Or – Concours Général Agricole Paris 2019

