

# émotion PREUILLAC



"Le frisson incomparable d'avoir réussi à obtenir tant d'un terroir pourtant austère au premier abord ; la sensation merveilleuse de ne travailler que pour son seul plaisir, sans d'autres contraintes que la recherche de l'excellence ; l'exaltation de donner le meilleur de soi-même, jour après jour ; l'émoi enfin que l'on partage avec d'autres lors de la dégustation, de ce que l'on sait être l'expression même de sa passion. Les émotions, oui, sont plurielles dans cette micro-cuvée ouvragée comme le ferait un orfèvre et comme l'est cette terre du Médoc, incroyablement généreuse pourvu qu'on le soit en retour avec elle." *J.C. Mau*

"The incomparable thrill of having succeeded in getting so much out of a terroir that had initially seemed so austere; the wonderful feeling of working just for the pleasure, with no other constraints than the quest for excellence; the joy of giving the best of yourself, day after day; and lastly the emotion you share with others when you taste, in the knowledge that this wine is the very expression of your passion. So yes, there are many emotions in this micro-cuvée, which has been crafted as a goldsmith would craft a jewel and as the Médoc has been crafted in this land that can be incredibly generous providing you are in phase with it." *J.C. Mau*

70% Cabernet Sauvignon,  
28% Merlot, 2% Cabernet Franc

#### Type de vendanges / Harvesting method:

100 % manuelles, avec tri des grappes sur table de tri installée dans le vignoble.  
100% by hand, with sorting by bunch on a sorting table set up in the vineyard.

#### Vinification :

100 % en cuves bois thermo-régulées.  
100% in temperature-controlled wooden vats.

#### Fermentation malolactique / Malolactic fermentation:

En barriques de chêne neuf (Fournisseur Tonnellerie Taransaud).

In new oak barrels (Supplier : cooperage Taransaud).

#### Cuaison / Vatting:

28 jours / 28 days.

#### Élevage / Ageing:

Élevage sur lies fines pendant 4 mois.  
Ageing on the fine lees for 4 months.

Un seul soutirage au bout de 4 mois.  
Only one racking after 4 months.

Élevage total 18 mois en barriques  
100% chêne neuf.

Total ageing for 18 months in 100% new oak barrels.

#### Rendement moyen /

Average Yields:  
40 hl/ha.

#### Mise en bouteille / Bottling

À / at Château Preuillac (à / in Lesparre Médoc).

#### Production moyenne /

Average production:  
1200 à / to 3000 bouteilles / bottles.  
Emotion Preuillac a été réalisé en 2003, 2005 et 2009.

Emotion Preuillac was produced in 2003, 2005 and 2009.

Le Médoc,  
en émotions  
pures.

