



Verticale de Chenin Blanc Philippe Bovet, année de plantation 2003

Chenin Blanc de Givrins vinifié (2005, 2006, 2007, 2008) avec malolactique, (2008, 2009, 2010, 2011) sans malolactique; élevé en cuve (2005, 2006, 2007) ou mélangé avec une barrique ancienne (à partir de 2008). Tous les millésimes sont obturés avec un bouchon en liège.

2005

Œil : Robe dorée mâtinée de légers reflets orangés.
Nez : Nez expressif sur des notes de massepain et de melon confit.
Bouche : De l'attaque à la finale persistante et minérale, on retrouve de beaux arômes de melon bien mûr portés par une structure minérale.
Impression : Ce vin a atteint son apogée et est à boire.

Données techniques:

Date des vendanges : 10 octobre
Quantité récoltée : 300 kg, soit un rendement de 300 g au m²
Sondage : 105 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	9.77 g	4.33 g
Alcool		14.5%
PH	3.43	3.85
Sucre		0.5 g

2006

Œil : Robe d'un bel or brillant.
Nez : Nez discret sur des notes de mangue.
Bouche : Au contraire du nez, le fruit – toujours très pur – explose dans une bouche ronde, souple et volumineuse. Petite finale saline.
Impression : Bien équilibré, ce vin est arrivé à son apogée et est à boire.

Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre
Quantité récoltée : 450 kg, soit un rendement de 450 g au m²
Sondage : 93 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.5 g	3.85 g
Alcool		13%
PH	3.5	3.74
Sucre		0.3 g

2007

Œil : Robe or.
Nez : Nez discret sur la poire et la pêche.
Bouche : En bouche, on retrouve des notes de fruits blancs portées par un volume conséquent qu'équilibre une acidité délicate. Ce vin tout en dentelles est bâti sur la finesse et l'élégance.
Impression : Ce vin a atteint son apogée et doit être bu.

Données techniques:

Date des vendanges : 5 octobre
Quantité récoltée : 440 kg, soit un rendement de 450 g au m²
Sondage : 95 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	8 g	4.5 g
Alcool		13.3%
PH	3.3	3.6
Sucre		1.7 g



L

E

2008

Œil : Robe d'un bel or brillant.

Nez : Nez moyennement intense aux arômes de melon et de fruits exotiques (fruits de la passion, litchis).

Bouche : Une trame acide élégante et tendue, un fruit moyennement intense mais très pur, une structure veloutée et une finale persistante sur la fraîcheur minérale composent un vin rectiligne et racé.

Impression : Sur la pente ascendante, ce vin possède un beau potentiel de garde.

Données techniques:

Date des vendanges : 20 octobre

Quantité récoltée : 400 kg, soit un rendement de 400 g au m²

Sondage : 97 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	10.1 g	5.1 g
Alcool		13.5%
PH	3.3	3.75
Sucre		1.4 g

S

V

E

2009

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez délicat sur les fruits exotique où pointent des notes d'agrumes et de melon.

Bouche : Attaque très fruitée, bouche très volumineuse marqué par des notes de mangue, structure conséquente, petite note chaleureuse en finale composent un vin puissant mais bien équilibré.

Impression : Sur la pente ascendante, ce vin peut se garder encore quelques années.

Données techniques:

Date des vendanges : 7 octobre

Quantité récoltée : 1000 kg, soit un rendement de 400 g au m²

Sondage : 112 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	6.6 g	5 g
Alcool		15%
PH	3.5	3.6
Sucre		2.1 g

R

T

I

C

2010

Œil : Robe jaune et brillante.

Nez : Nez expressif et frais sur des notes de melon, de fruits de la passion et d'épices douces (curcuma).

Bouche : Attaque vive et fraîche, très bel équilibre entre une matière dense, veloutée et structurée et une acidité vivifiante. Ce vin tendu se termine dans une finale au fruité persistant.

Impression : Un vin magnifique doté d'un beau potentiel de garde.

Données techniques:

Date des vendanges : 26 octobre

Quantité récoltée : 980 kg, soit un rendement de 400 g au m²

Sondage : 108 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	7.7 g	6 g
Alcool		14.7%
PH	3.4	3.6
Sucre		2 g

A

L

E

S