



## CLIMAT

Durant les mois d'avril et mai, chauds et humides, on note la présence du mildiou qui sera sans conséquence grâce aux mois secs qui s'ensuivent. La situation est rétablie au mois de juin avec des conditions climatiques qui se sont améliorées pour produire une fleur sans histoire.

Cette situation se poursuit avec des températures douces aux mois de juillet et août, celles-ci ne dépassant pas les 35 degrés. Le mois de septembre connaît une alternance de pluies et de beau temps. Les précipitations faibles et éparses, presque ciblées, relayant des plages d'insolations venteuses, acheminent une maturation exceptionnelle.

## VENDANGES

**Merlot** : du 26 Septembre au 2 octobre

**Cabernet sauvignon et petit verdot** : du 2 au 12 octobre

## DÉGUSTATION DU 9 JUIN 2012

Rouge sombre, brillant, disque légèrement orangé, limpide

Nez de prune fraîche et de cacao

Attaque nette et franche

Arôme de menthe, de cacao-fève, de cuir, et de baies noires

Structure serrée, onctueuse, tannins fondus. Équilibre et puissance.

Grande persistance, peut être bu.