



CLIMAT

2005 laissera le souvenir d'un millésime de grande qualité dont le climat, de l'hiver à l'automne, fut exceptionnellement sec pour le bordelais, avec une fin de printemps et un été chauds, ensoleillés, mais sans canicule.

En août, l'amplitude de températures entre celle de jour et celle de nuit a précipité la maturité sans élever les degrés alcooliques. Ces facteurs placent très haut l'équilibre entre la sucrosité et l'acidité. Courant septembre, la réduction progressive des températures estivales fixe cet équilibre tout en rendant les vendanges précoces et confortables.

VENDANGES

Merlot : du 19 au 30 septembre

Cabernet Sauvignon et Petit Verdot : du 5 au 15 octobre

DÉGUSTATION DU 9 JUIN 2012

Rubis sombre et dense, brillant et limpide

Nez dense de fruits (cerise, cassis) sur un fond de fraîcheur menthe. Boisé fin attaque franche et vive !

Arôme de cerise et de fèves de cacao.

Bouche onctueuse, tannins en début de fonte, grain fin.

Équilibre et puissance

Belle persistance, à garder.