



## CLIMAT

Les conditions climatiques du mois d'août ont perturbé le début de la maturation. Le soleil fut moins généreux qu'au cours des 2 mois précédents et les températures chutèrent au-dessous des normales saisonnières (c'est le mois d'août le plus frais depuis 1986, qui fut néanmoins un grand millésime).

Ce climat anormalement frais a ralenti la véraison qui avait débuté précocement. Le retard relatif des vendanges a permis de gagner la maturité que la mi-juillet et août avaient concédée difficilement. Les cabernet sauvignons ont finalement mûri.

## VENDANGES

**Merlot** : du 22 au 27 septembre

**Cabernet Sauvignon et Petit Verdot** : du 28 septembre au 9 octobre

## DÉGUSTATION DU 9 JUIN 2012

Rouge rubis brillant et limpide

Attaque franche.

Nez poivré, frais avec des notes de fruits rouges, de cerises noires.

Structure équilibrée, bouche ample avec tannins en début de fonte.

Arôme vif de fruits rouges.

Finale très persistante, à garder.