



## CLIMAT

Le sol sort exsangue du millésime 2009. Les vendanges à peine achevées, la pluie tombe abondamment. Elle est de retour au printemps après un hiver rigoureux. Hélas, elle s'attarde un peu sur la fleur du merlot et provoque coulure et millerandage au tiers de la surface.

Le début de l'été est caniculaire. Le mois d'août est remarquable par l'amplitude de température entre la nuit et le jour. La pluie ne tombe toujours pas, mais la grande fraîcheur des nuits et les températures moyennement élevées limitent l'assèchement. L'inquiétude croît cependant et un grand soulagement gagne le médoc lors des quelques jours de pluie du début septembre. Celle-ci réapparaîtra à point nommé en cours de vendanges pendant la trêve merlot / cabernet sauvignon.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Grenat foncé, limpide et brillant.

Nez de rose fraîche, de cerise, de crayon à papier. Fraîcheur. Sève de bois légèrement vanillé.

Structure soyeuse autour d'un grain fin, enveloppant et puissant.

Arôme de cerise et de mûre.

Grande persistance.

## ASSEMBLAGE

**Cabernet sauvignon : 55%, merlot : 40%, petit verdot : 5%**

## VENDANGES

**Merlot** : du 4 au 12 octobre

**Cabernet sauvignon** : du 12 au 23 octobre

**Petit verdot** : du 12 au 13 octobre