



CLIMAT

L'hiver et le début du printemps sont pluvieux. Mai et juin sont caniculaires et très secs. La plante redouble de vigueur. La fleur se passe bien appréciant ce temps secs. Juillet est opportunément le plus frais depuis 30 ans. Août se partage entre le grand beau et le sombre.

La grande humidité et les chaleurs prêtent à l'inquiétude, menaçant de la pourriture. Du vent et du soleil inaugurent les vendanges. La tension retombe. La maturité avançant de front avec la pourriture, la vendange assainie des quelques grappes contaminées, les tannins iront jusqu'au bout de leur course vers la qualité.

NOTE DE DEGUSTATION

La robe est d'un rouge sombre et brillant.

Au nez, une légère touche de bois vanillée est supplantée par des arômes de prune, de menthe fraîche et de poivre noir menthée auxquels s'ajoute une pointe assez franche de cassis à l'agitation.

L'attaque est vive et nette.

Le grain fin fait une trame soyeuse. Un gras léger produit l'ampleur et la sucrosité.

Des aspects réglissés naissent et la finale persiste longuement.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 50%, **Merlot** : 40%, **Petit verdot** : 7%, **Cabernet franc** : 3%.

VENDANGES

Merlot : du 10 au 20 septembre

Cabernet sauvignon : du 18 au 28 septembre

Cabernet franc : le 21 septembre

Petit verdot : le 22 septembre