

2012

## CLIMAT

L'hiver est très humide mais le printemps le sera davantage. Les sous-sols refont leur stock d'eau diminué lors des années précédentes. La plante se précipite au sortir de l'hiver et les façons s'enchaînent vite. Puis, elle lanterne durant les mois d'avril, mai, juin. Un retard est pris. Juillet est humide à son tour et les maladies cryptogamiques apprécient mais le retard se réduit. Août est beau et chaud et régule tout ceci. Le beau temps sec se prolonge au mois de septembre, l'homogénéité de la grappe arrive enfin. Mais l'écart phénologique est pris et il faut patienter, rendus anxieux par une succession de nuits chaudes et de journées humides. Les risques sont assumés pour assurer la maturité optimum. La pourriture nous épargne et nous finissons somme toute sereins.

## NOTE DE DEGUSTATION

**Couleur** : bordeaux sombre, brillant et limpide.

Arômes primaires très nets de fruits rouges (cerise noire et cassis).

**En bouche** : note cacaotée, avec bien sûr, un tanin présent à ce stade, mais suave.

Un bois bien dosé en chauffe légère.

Finale persistance et parfumée.

## ASSEMBLAGE

**Cabernet sauvignon** : 45%

**Merlot** : 50%

**Petit verdot** : 5%

## VENDANGES

**Merlot** : du 8 au 15 octobre 2012.

**Cabernet sauvignon** : du 12 au 19 octobre 2012.

**Petit verdot** : du 11 au 16 octobre 2012.