

2014

## CLIMAT

Dès la fin des vendanges, la pluie tombe abondamment. Cela se calme un peu en décembre, mais reprend de plus belle en janvier.

Février augmente la charge avec de la houle, du vent, des orages, de la grêle. Mars reste sombre.

En mai, le beau temps arrive et il fait chaud en juin avec quelques jours et nuits très chauds. La fleur se passe normalement.

Juillet est assez frais et nuageux, et août carrément humide.

Le 31 août, pointe le plus bel et long été indien de la décennie interrompu par quelques orages de grêles ou de trombes d'eaux. Les chaleurs deviennent anormales (30°).

Le Cabernet-Sauvignon mature et lambine. La vendange est donc tardive mais prometteuse.

## VENDANGES

**Merlot** : du 29/09/14 au 10/10/14.

**Cabernet sauvignon** : du 08/10/14 au 20/10/14

**Petit verdot** : 14/10/14 et 15/10/14

## NOTE DE DEGUSTATION

Rouge bordeaux dense.

Le vin est net et droit.

**Avant agitation** : Boisé léger, touche de vanille, Cerise griotte

**Après agitation** : Âtre de cheminée, fruit rouge

L'attaque est franche.

La bouche est volumineuse et l'équilibre est immédiat Le merlot offre de l'amplitude, le cabernet-sauvignon propose un joli soyeux, une trame fine. Onctuosité saline.

La finale est persistante et très cerise griotte.

Attendre 2017 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2030.

## ASSEMBLAGE

**Merlot** : 50%

**Cabernet sauvignon** : 45%,

**Petit verdot** : 5%

## RENDEMENT

46 hl/ha