



CLIMAT

L'automne et l'hiver suivant les vendanges sont trop pluvieux et trop doux. Mars surprend avec des températures trop chaudes. La vigne se méprend et croit déjà au retour des beaux jours.

Les gels virulents d'avril la ramènent à la réalité en fauchant ses feuilles tendres à peine écloses. Une floraison dans l'humidité ménage le cabernet-sauvignon davantage que le merlot.

L'été est dans la norme.

Les pluies reviennent au-dessus des vendanges. Nous tenons bon et tirons les cépages jusqu'à maturité.

VENDANGES

Merlot : du 29/09/2021 au 13/10/2021

Cabernet sauvignon : du 05/10/2021 au 15/10/2021

Petit verdot : le 06/10/2021 et le 14/10/2021

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 53%

Merlot : 38%

Petit verdot : 9%

NOTE DE DEGUSTATION

Grenat profond.

Premier nez : un bouquet de fruits rouges mêlé de fraîcheur mentholée, épice du curry et tilleul en fleur.

Après agitation : Arôme de cassis, et de griotte surnageant un fond minéral.

Attaque franche.

De la souplesse en bouche, de la puissance, sans opulence excessive.

Les tanins sont fins, finement tramés, presque crayeux.

Finale longue avec beaucoup de chic.