PRIMEURS

CHATEAU CLERC MILON

GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

2022

CLIMATOLOGIE 2022

Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

VENDANGES : du 9 au 26 septembre 2022.

Pastourelle de Clerc Milon

Eclatant, Pastourelle de Clerc Milon 2022 exhale un bouquet aromatique d'une belle expression associant la myrtille sauvage et la réglisse. Précision, fraîcheur et volupté se font écho avec une grande harmonie portée par des tanins élégants et raffinés. Cette sensation d'équilibre rehaussée par des notes de fruits noirs et de poivre se maintient un long moment.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

52 %	Cabernet Sauvignon
40 %	Merlot
5 %	Cabernet Franc
2 %	Carmenère
1 %	Petit Verdot

Titre Alcoométrique Volumique	14,5 %
pH	3,81
IPT	71
Pas de barriques neuves	

Chateau Clerc Milon

Château Clerc Milon 2022 reflète l'intensité et la concentration de ce millésime. Des saveurs de myrtille et de petites baies sauvages accompagnées d'épices, de poivre et d'une touche de violette se marient dans une palette aromatique riche et complexe. L'équilibre parfait entre la fraîcheur des nuances réglissées et minérales, et la puissance maîtrisée apportée par des tanins soyeux et fondus, révèle toute l'élégance et la précision de ce grand cru. Les arômes de fruits noirs associés à des notes de poudre de cacao persistent longuement.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

59 %	Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,5 %
32 %	Merlot	pH	3,83
8 %	Cabernet Franc	IPT	74
1 %	Carmenère	% de barriques neuves	55 %

www.chateau-clerc-milon.com

PRIMEURS

Château d'Armailhac

Grand Cru Classé

PAUILLAC

2022

CLIMATOLOGIE 2022

Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

VENDANGES : du 8 au 27 septembre 2022.

Château d'Armailhac

Château d'Armailhac 2022 représente la puissance contenue. Il exprime toute la densité du millésime contrebalancée par une grande fraîcheur et une longueur remarquable. Il livre une trame aromatique de fruits noirs mêlés à des notes chocolatées, poivrées et épicées et un côté floral apporté par les exceptionnels Cabernets Francs de la propriété, qui expriment toute leur élégance dans ce millésime. Pulpeux et riche, sa texture crémeuse portée par des tanins enrobés et parfaitement construits vient souligner cette palette aromatique riche et délicate. Il s'étire tout en longueur sur des parfums de cassis et de réglisse avec une très belle fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

60 %	Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,5 %
22 %	Merlot	pH	3,83
16 %	Cabernet Franc	IPT	75
2 %	Petit Verdot	% de barriques neuves	50 %

www.chateau-darmailhac.com

PRIMEURS

Château
Mouton Rothschild

2022

CLIMATOLOGIE 2022

Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

VENDANGES DES CÉPAGES BLANCS : du 22 au 31 août 2022.
VENDANGES DES CÉPAGES ROUGES : du 1er au 26 septembre 2022.

LE PETIT MOUTON
DE MOUTON
ROTHSCHILD

Profond et dense, Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2022 exprime une concentration aromatique remarquable mêlant la cerise noire, le cassis et une touche vanillée évoquant les confiseries. Tout en harmonie, il évoque un fruit pulpeux, juteux avec une belle fraîcheur. Sa trame soyeuse et veloutée, souligne toute sa richesse et sa générosité réhaussées par des notes fumées, de graphite et de chocolat. Très savoureux, il perdure longuement sur des notes de bâton de réglisse.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

71 %	Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,2 %
19 %	Merlot	pH	3,86
7 %	Cabernet Franc	IPT	80
3 %	Petit Verdot	% de barriques neuves	60 %

Château
Mouton Rothschild

Château Mouton Rothschild 2022 est aussi lumineux que l'année. Intense dès les premiers instants, il dévoile un concentré de petits fruits noirs frais à pleine maturité. Les parfums de cassis, de mûre sont subtilement soulignés par des touches de graphite et de fève de cacao. D'une profondeur infinie, il est ample, généreux, velouté, et se révèle d'une grande noblesse et d'une grande pureté. Des nuances de cèdre, d'épices et de poivre blanc viennent parfaire la palette aromatique. Sa complexité, sa flaveur et ses tanins délicatement réglissés semblent s'exprimer sans fin.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

92 %	Cabernet Sauvignon
8 %	Merlot

Titre Alcoométrique Volumique	14,0 %
pH	3,89
IPT	76
% de barriques neuves	100 %

Aile d'Argent®

Aide d'Argent 2022 révèle des fragrances d'agrumes exaltées par de subtiles touches de verveine et de miel d'acacia. Le vin est généreux et équilibré, ses arômes de fruits blancs à maturité viennent s'harmoniser avec une belle minéralité, offrant une agréable fraîcheur. La sensation d'équilibre persiste et se prolonge sur des notes florales et légèrement citronnées.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

52 %	Sauvignon Blanc
39 %	Sémillon
8 %	Sauvignon Gris
1 %	Muscadelle

Titre Alcoométrique Volumique	13,7 %
pH	3,18
Acidité Totale	3,8
% de barriques neuves	45 %
% de fermentation malolactique	0 %

www.chateau-mouton-rothschild.com