



## Millésime 2018

La phase végétative du millésime 2018 se déroule sous des conditions météorologiques tropicales.

Le 15 juillet, un violent orage accompagné de grêle provoque des dégâts conséquents sur les parcelles de sauvignon, qui limiteront la production d'Y.

Mais à partir du 15 août, le temps vire au beau fixe.

Pour la troisième fois de son histoire, l'Y est entièrement vendangé en août - du 23 au 28 - totalement dans la lignée des grands millésimes précoces, tels que le 2011 et le 2017.

**Degré alcool : 14,00 % Vol – Sucres résiduels : 5,0 g/L – Acidité totale : 4,3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - pH : 3.15**  
**Sauvignon 75% - Sémillon 25%**