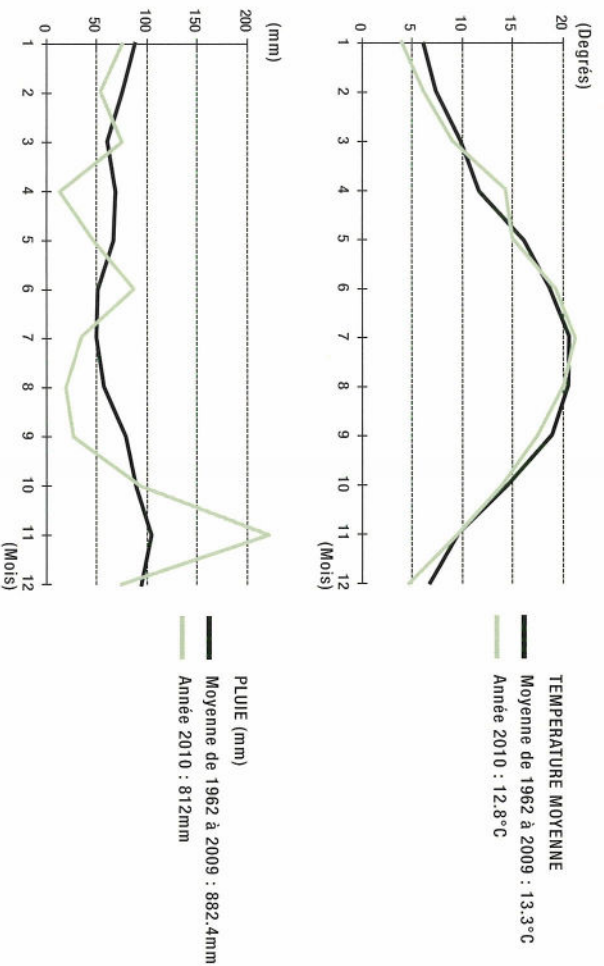


**33250 PAULLIAC - FRANCE**  
 Tél. : +33 (0)5 56 73 20 20  
 Fax : +33 (0)5 56 73 20 33  
 www.bpdr.com

## CHÂTEAU D'ARMAILHAC

PRIMEURS 2010

### CLIMATOLOGIE 2010



2010 a été une année sèche mais relativement fraîche, sans températures caniculaires durant l'été.

L'hiver, plutôt rigoureux, laisse place à un printemps sec et frais qui s'achève par quelques pluies à la mi-juin.

Dès le 21 juin, les températures remontent et ces conditions estivales se poursuivent en juillet, particulièrement ensoleillé.

Au beau temps des derniers jours de juillet succède un mois d'août plus nuageux, légèrement plus frais et d'une grande sécheresse. Le 21 août, l'été revient avec de fortes chaleurs (jusqu'à 38°C les 25 et 26) et des nuits fraîches, propices au bon départ de la maturation.

Du 6 au 8 septembre, une période pluvieuse est la bienvenue et aide à la maturation des baies. L'acidité baisse, la maturation phénolique est lente mais l'état sanitaire demeure excellent.

Le beau temps réapparaît, toujours accompagné de nuits fraîches, ce qui favorise la qualité et la synthèse des arthrocyanes et des arômes jusqu'aux vendanges.

Après un faible épisode pluvieux le 26 septembre, les vendanges débutent le 28 dans de très bonnes conditions et s'achèvent le 13 octobre. Naturellement concentrées, les baies sont de petite taille et leur jus, riche et très coloré, est d'une bonne acidité.

Une sécheresse sans déshydratation, l'insolation exceptionnelle de la vigne, des nuits fraîches et quelques pluies arrivées au bon moment, confèrent à l'année 2010 une remarquable identité. Ce millésime saura ainsi trouver une place de choix dans la longue histoire des Grands Crus de Bordeaux. Une belle suite à 2009...



## CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2010

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur sombre, intense, presque noire.

Le nez révèle des arômes de fruits tels que la cerise noire, puis des notes de grillé et de torréfaction.

Dès la prise en bouche, l'attaque est volumineuse, puissante avec des tanins enrobés. Les arômes de fruits évoluent vers des notes de vanille, de café torréfié et de petits fruits secs grillés.

La finale est longue, soutenue par des notes boisées légèrement toastées.

Un château d'Armailhac puissant et d'une grande finesse.

#### ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon  
 23% Merlot  
 15% Cabernet Franc  
 2% Petit Verdot