

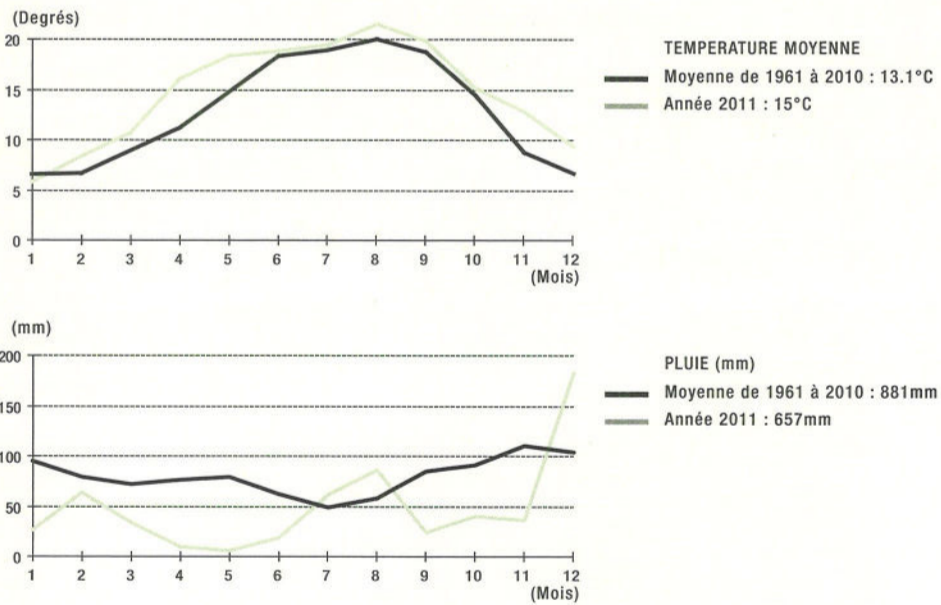


CHÂTEAU D'ARMAILHAC

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

PRIMEURS 2011

CLIMATOLOGIE 2011



L'année 2011 a été l'une des plus chaudes, des plus ensoleillées et, surtout, l'une des plus sèches de ces quatre dernières décennies.

Dès les mois d'avril et mai, très chauds, le cycle végétatif de la vigne a connu une belle avance : la floraison a ainsi été enregistrée dès le 15 mai, soit la date la plus précoce de mémoire de vigneron. Et la véraison a débuté deux semaines et demie plus tôt que la normale.

Juillet et août ont toutefois amené un changement important : l'ensoleillement fut moindre et l'humidité nettement plus élevée. A la fin août, le cumul de précipitations depuis le 1er janvier n'était cependant toujours que de 326 mm contre 519 mm en moyenne.

Au début du mois de septembre, le beau temps s'est à nouveau installé sur le Médoc et c'est sous un franc soleil que se sont déroulées les deux semaines de vendange qui ont démarré le 12 septembre. Ces conditions climatiques heureuses ont été extrêmement bénéfiques en permettant aux raisins d'atteindre leur pleine maturité. La récolte s'est terminée le 28 septembre.

Les rendements faibles, à Mouton particulièrement, ont produit des vins structurés, profonds et d'une grande fraîcheur.

2011 s'inscrit donc comme un millésime classique de Bordeaux, à classer dans les belles, voire très belles réussites...



CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2011

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur sombre et soutenue.

Le nez révèle des arômes de fruits, mûre et cerise notamment, associés à des notes de grillé et de torréfaction.

La bouche, puissante et marquée par le fruit, révèle une trame de tanins d'une belle densité, soyeux et veloutés.

La finale est longue et se prolonge par des notes boisées légèrement toastées.

Un millésime classique de fort potentiel de garde.

ASSEMBLAGE
57% Cabernet Sauvignon
28% Merlot
13% Cabernet Franc
2% Petit Verdot