



# Château d'Armailhac

5<sup>ème</sup> Cru Classé de Pauillac

## LE MILLÉSIME 2012

### Climatologie, conditions de récolte

L'année 2012 a été particulièrement contrastée. L'hiver s'est révélé froid et très sec. En février notamment, la température moyenne enregistrée a été la plus basse depuis cinquante ans.

Avril a apporté fraîcheur et pluies abondantes, puis mai et juin se sont caractérisés par un temps intermédiaire. Floraison et véraison se sont déroulées, au jour près, aux dates moyennes constatées pour tous les autres millésimes depuis 1962.

Du 20 juillet au 20 septembre, une sécheresse exceptionnelle a prévalu, concentrant sucre et tanin dans les raisins. Le mois d'août s'est inscrit comme le 5<sup>ème</sup> mois d'août le plus sec des cinquante années passées. A fin septembre, le cumul des précipitations se trouvait ainsi en déficit de 26 % par rapport à la moyenne depuis 1962 (435 mm vs 589 mm).

A Château d'Armailhac, les vendanges ont commencé le 1<sup>er</sup> octobre et se sont terminées le 15 octobre.

Des rendements modérés ont donné au Château d'Armailhac un vin puissant, charnu, dans lequel tout le caractère du cru s'exprime pleinement.

**Vendanges** du 1<sup>er</sup> au 15 octobre

<b>Assemblage</b>	Cabernet Sauvignon	54%
	Merlot	29%
	Cabernet Franc	14%
	Petit Verdot	1%

### Notes de dégustation

Couleur d'une belle intensité, d'un rouge profond et soutenu.

Le nez est intense et présente un subtil mélange de fruits rouges, marqué par un joli boisé qui laisse apparaître des arômes plus denses de torréfaction et des notes légèrement épicées.

La prise en bouche est bien structurée avec une bonne expression tannique et veloutée, mêlée d'une multitude de saveurs aux notes de fruits bien mûrs et d'arômes de grillé.

Une finale longue et soyeuse révèle un bel équilibre et une bonne expression du terroir.