



Château d'Armailhac

5^{ème} Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2013

Climatologie, conditions de récolte

L'histoire retiendra de l'année 2013 une météo instable et capricieuse.

Un hiver froid et humide, suivi par un printemps frais et pluvieux, entraîne un retard du cycle végétatif et perturbe la floraison.

En fort contraste, juillet et août sont particulièrement chauds et ensoleillés avec des précipitations nettement inférieures aux moyennes. Des pics de chaleur à 38°C occasionnent de violents orages fin juillet.

Le mois de septembre reste en déficit hydrique et favorise une maturité homogène des baies. Les Cabernets sont prometteurs. Le raisin atteint des taux de sucre satisfaisants et un bon potentiel d'acidité.

A Château d'Armailhac, les vendanges ont commencé le 1^{er} octobre et se sont terminées le 14, avec l'aide exceptionnelle du personnel de la Société Baron Philippe de Rothschild qui est sollicité pour renforcer les troupes des vendangeurs. Plus de 130 personnes répondent ainsi à l'appel et, le 9 octobre, 695 repas sont servis dans le réfectoire des vendanges ! Record absolu...

Minutieusement triées, les baies ont été transportées des cagettes aux cuves gravitaires du cuvier de Château d'Armailhac.

Malgré une des productions les plus faibles de ces vingt dernières années, la qualité est au rendez-vous grâce à des sélections draconiennes.

Le millésime 2013 est veillé, façonné et travaillé pour en tirer le meilleur.

Vendanges du 1^{er} au 14 octobre

Assemblage	Cabernet Sauvignon	59 %
	Merlot	28 %
	Cabernet Franc	12 %
	Petit Verdot	1 %

Notes de dégustation

Le vin dévoile une couleur grenat aux reflets vifs et violacés.

Le nez est agréable et frais, laissant entrevoir des notes de fruits frais et des arômes croquants de groseille.

L'attaque est ferme et élégante, suivie d'un milieu de bouche charnu et d'une bonne amplitude. Les tanins structurés révèlent une trame d'une belle densité.

La finale est longue et élégante, apportant un bel équilibre général.