



# Château d'Armailhac

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

## LE MILLÉSIME 2014

### Climatologie

Nous retiendrons du millésime 2014 une année très contrastée.

Après un hiver typiquement bordelais, le printemps s'est normalement installé avec un mois d'avril beaucoup plus ensoleillé et plus sec que la moyenne.

Au mois de mai, arrosé et frais, a succédé un épisode bien ensoleillé, même s'il a été marqué par de fortes précipitations très localisées qui correspondaient principalement aux orages des 22 et 23 juin.

L'été 2014 a été très variable : si juillet, plutôt beau, a été légèrement plus chaud que la moyenne, août s'est révélé nettement plus frais et bien moins ensoleillé, quoique plus sec que la normale.

A partir de fin août, s'est installé l'un des étés indiens les plus longs et les plus exceptionnels de mémoire de vigneron : succession de journées chaudes, ensoleillées et sèches jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Dans ces conditions, la chaleur du mois d'avril a favorisé un débourrement précoce de la vigne, particulièrement sur le cépage merlot, puis l'extraordinaire arrière-saison a permis une parfaite maturation des raisins, conservant les saveurs du fruit et favorisant les composés phénoliques.

Le travail des vendanges a pu ainsi être mené dans de parfaites conditions, laissant le temps de cueillir les grappes à maturité optimale.

### Vendanges

du 22 septembre au 9 octobre 2014

### Assemblage

Cabernet Sauvignon	50 %
Merlot	36 %
Cabernet Franc	12 %
Petit Verdot	2 %

### Notes de dégustation

La couleur est profonde et dense.

Le nez, raffiné, exhale des arômes de liqueur de mûres sauvages et de cerises. De subtiles notes de réglisse et d'épices viennent compléter un nez tout en finesse.

La prise en bouche s'affirme avec un bel équilibre, les tanins sont structurés, enrobés par du gras et de l'onctuosité conjuguant des notes de fruits confits.

La finale dévoile un vin plein de promesses, associé à un fruité initial qui procure au vin une très belle longueur.