

PRIMEURS

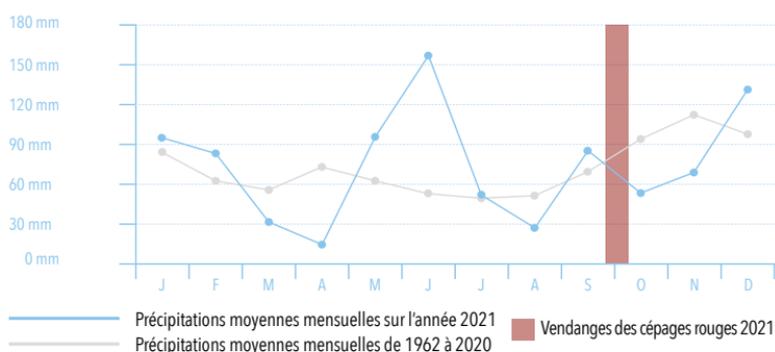
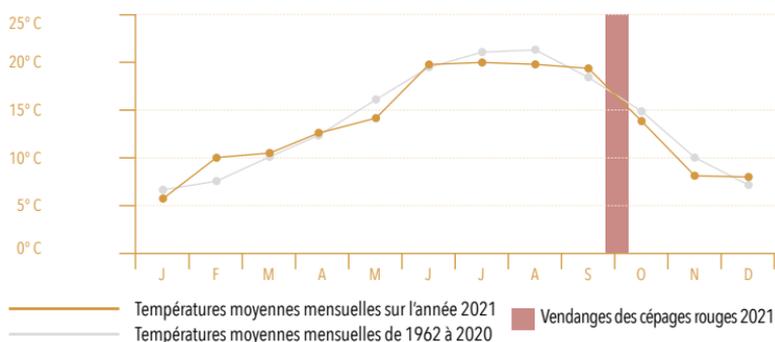


*Château
d'Armailhac*
Grand Cru Classé

PAUILLAC

2021

CLIMATOLOGIE 2021



Après un hiver doux et plus arrosé que la moyenne, la vigne connaît fin mars un débourrement précoce et homogène. S'ensuit un mois d'avril très sec, marqué par une importante vague de froid, heureusement sans conséquence grâce à la proximité avec l'estuaire de la Gironde.

Un temps frais et humide s'installe en mai, ralentissant la physiologie de la vigne. La floraison est ainsi replacée dans les dates moyennes, et se déroule dans d'excellentes conditions à l'occasion d'une franche remontée des températures.

L'instabilité orageuse de mi-juin à mi-juillet active le mildiou, qui reste virulent jusqu'à la fin de la véraison. Fort heureusement, la sécheresse du mois d'août à début septembre assainit le vignoble, et génère une contrainte hydrique très qualitative sur nos sols de graves. Cette période a été capitale pour la maturation des pépins, l'évolution de la trame tannique et l'apparition des arômes fruités.

Malgré une pression sanitaire forte à l'approche des vendanges, la qualité des terroirs associée à la vigilance des équipes, à leur réactivité et à leur cohésion, ont permis de récolter à un rythme soutenu une vendange saine à maturité optimale.

Le millésime 2021, par ses conditions de maturation septentrionales, renoue avec les grands équilibres classiques du siècle dernier en produisant des vins frais, équilibrés et structurés, qui révéleront progressivement toute leur complexité.

VENDANGES : du 28 septembre au 8 octobre 2021.



Château d'Armailhac

La robe est rubis aux reflets brillants.

Le nez, fin et élégant, révèle des parfums de groseilles et de framboises, associés à des notes briochées et de violette.

L'attaque dévoile un fruit juteux et gourmand qui se découvre sous des tanins bien enrobés et fondus. La bouche, équilibrée par une trame minérale et fraîche, laisse apparaître de délicats arômes chocolatés, mêlés à une matière suave et soyeuse.

La finale est harmonieuse et se prolonge sur le fruit croquant légèrement séveux.

ASSEMBLAGE

63 % Cabernet Sauvignon
22 % Merlot
13 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot



33250 PAUILLAC - FRANCE

T. +33 (0)5 56 73 20 20 | F. +33 (0)5 56 73 20 33

—

www.chateau-darmilhac.com