

# 2012

## **Date des vendanges**

**Merlot :**

du 3 au 16 octobre 2012

**Cabernet Sauvignon :**

du 10 au 16 octobre 2012

## **Assemblages et commentaires de dégustation**

*50% Cabernet Sauvignon*

*50% Merlot*

⌘ La couleur bordeaux  
sombre et brillant.

Le nez est net et droit.

Avant agitation, la rose fraîche,  
la cerise et du poivre noir  
s'expriment.

Après agitation, ces arômes  
se renforcent nettement.

L'attaque est franche.

La bouche est onctueuse  
et se tient sur une trame  
soyeuse.

La finale est très persistante  
et savoureuse.

⌘ Attendre 2017 pour déguster,  
potentiel de garde jusqu'en  
2022.

## **Climat**

⌘ L'hiver est très humide mais  
le printemps le sera davantage.  
Les sous-sols refont leur stock  
d'eau diminué lors des années  
précédentes. La plante se  
précipite au sortir de l'hiver  
et les façons s'enchaînent  
vite. Puis, elle lanterne durant  
les mois d'avril, mai, juin.  
Un retard est pris. Juillet  
est humide à son tour et les  
maladies cryptogamiques  
apprécient, mais le retard se  
réduit. Août est beau et chaud  
et régule tout ceci. Le beau  
temps sec se prolonge au mois  
de septembre, l'homogénéité  
de la grappe arrive enfin.  
Mais l'écart phénologique  
est pris et il faut patienter,  
rendus anxieux par une  
succession de nuits chaudes  
et de journées humides.  
Les risques sont assumés  
pour assurer la maturité  
optimum. La pourriture nous  
épargne et nous finissons  
somme toute sereins.

Grand Cru Classé en 1855

**CHÂTEAU DE CAMENSAC**

HAUT-MÉDOC