



MILLÉSIME 2016

L'hiver fut particulièrement humide et doux. Les réserves en eau du sol ont donc été généreusement alimentées ; assurant à la vigne de nombreux mois d'une pousse active. Il était crucial d'en tenir compte pour orienter notre biodynamie de l'année.

L'absence de températures basses a permis aux bourgeons d'éclorre très tôt. Puis, de nombreuses semaines fraîches et humides ont fortement ralenti la croissance de la vigne.

La fleur, intervenue fin mai, a été un moment de grand stress. Heureusement, tout s'est bien passé !!

Puis, début juillet, de façon totalement inopinée, le ciel a encore changé ses plans en amenant plus de trois mois chauds et secs.

Le temps estival s'étant poursuivi pratiquement jusqu'à la mi-octobre ; c'est donc dans la sérénité que les vendanges ont été préparées.

La récolte du Merlot a commencé le 28 septembre. A partir du 4 octobre, ce fut le tour du Cabernet Sauvignon ; pour terminer totalement le 12 octobre.



VENDANGES :

Du 28 septembre au 12 octobre

DEGRÉ :

14,5 °

CÉPAGES :

Merlot	30%
Cabernet Sauvignon	65%
Cabernet Franc	3%
Petit Verdot	2%

DÉGUSTATION :

La robe est sombre et profonde.

Le nez puissant est à la fois complexe, frais et d'une pureté réconfortante.

L'attaque est impressionnante. Elle se prolonge sur une structure dense, pleine et rafraîchissante. Les tanins sont savoureux et d'une grande précision.