



CLIMAT

Dès la fin des vendanges, la pluie tombe abondamment. Cela se calme un peu en décembre, mais reprend de plus belle en janvier. L'hiver se limite à quelques rares jours froids et givrés avec des pluies abondantes. Le printemps ne connaît pas d'évènement climatique spécifique.

Juin est soudainement très chaud. La fleur se passe bien. Juillet est caniculaire, la vigne est éprouvée. Août lui donne un répit. Ses pluies du début de mois tombent à pic pour la véraison. Septembre est beau.

Les vendanges commencent tard. Nous échappons à quelques lourds orages. Le merlot rentre calmement, mûr et fruité. Les températures sont peu élevées et les nuits très froides. Le cabernet sauvignon freine. Des pluies le relance mais des nuits et des jours chauds inquiètent. L'ambiance est soucieuse mais le résultat réjouissant.

VENDANGES

Merlot : du 22/09/15 au 30/09/15.
Cabernet sauvignon : du 30/09/15 au 12/10/15. **Petit verdot** : 02/10/14 et 03/10/14. **Cabernet franc** : 28/09/15 au 06/10/15.

NOTE DE DEGUSTATION

Le vin est brillant et limpide. La robe est grenat intense. Le vin est net et droit.

Avant agitation : nez expressif de baies rouges et noires.

Après agitation : mûre et framboise mêlées aux caractères gourmands d'un élevage soigné et fondu.

L'attaque est franche et ample.

La bouche est volumineuse tramée densément par un tanin fin.

La finale est persistante et très fruits rouges mêlés.

Un vin caractéristique du cru.

Attendre 2020 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2045.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 50%,
Merlot : 42%, **Petit verdot** : 5%,
Cabernet franc : 3%.