



## CLIMAT

Nous n'avons pas connu d'hiver. Trop doux et trop humide. En six mois, il tombe plus de pluie que lors d'une année moyenne. Une fenêtre ensoleillée soudaine et inespérée permet une fleur homogène.

L'été est caniculaire jusqu'en septembre et paradoxalement, nous espérons un peu de pluie, qui vient au début du mois de septembre. La plante cesse de se protéger de cette harassante chaleur pour reprendre le chemin de la maturation. Les jeunes plantes sont réanimées, les vieilles demeurent hiératiques devant tant d'indécision.

Les vendanges sont tardives et le beau temps les permet sereines. Les cabernets sauvignon adorent : la marque des grands millésimes médocains.

## ASSEMBLAGE

**Cabernet sauvignon** : 50%,  
**Merlot** : 42%, **Petit verdot** : 6%,  
**Cabernet franc** : 2%.

## NOTE DE DEGUSTATION

Grenat profond  
Le vin est limpide et brillant.

**Avant agitation** : nez net et expressif de cerises noires et de rose rouge fraîche.

**Après agitation** : mûre et poivre rose.

L'attaque est franche et ample.

La bouche est volumineuse et s'ouvre sur une trame fine et serrée, satinée.

La finale est persistante sur des notes de réglisse et de poudre de cacao.

Attendre 2022 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2045

## VENDANGES

**Merlot** : du 03/10/16 au 14/10/16.  
**Cabernet sauvignon** : du 14/10/16 au 24/10/16. **Petit verdot** : 15/10/16 et 21/10/16. **Cabernet franc** : 12/10/16 au 14/10/16.