



CLIMAT

L'hiver 2018 est classique donc parfait, assez froid et pas trop humide. Février et mars sont très secs auxquels succèdent des pluies d'avril très denses.

Quelques nuits de gel en mai mettent à mal quelques bourgeons. Une pluie très régulière inonde juin et la fleur y échappe, presque. Juillet enchaîne des records de chaleur. Août et début septembre sont plus normés.

Las, c'est sous un ciel menaçant et y cédant parfois que se dérouleront les vendanges.

Mais une fois de plus, l'expérience et le sang-froid ont accouché d'un très bon vin.

VENDANGES

Merlot : du 26/09/2019 au 02/10/2019

Cabernet sauvignon : du 02/10/2019 au 11/10/2019

Petit verdot : le 07/10/2019

Cabernet franc : le 03/10/2019

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 52%,
Merlot : 40%, **Petit verdot** : 6%,
Cabernet franc : 2%.

NOTE DE DEGUSTATION

Nez légèrement vanillé avec des arômes profonds de cerise, mûre, cassis et de rose ancienne.

Attaque franche et ample.

Bouche volumineuse et souple avec des tannins veloutés, marquée par le bois neuf à ce stade.

Longueur persistante et fruitée.

Attendre 2025 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2045.