

2022

Date des vendanges

Merlot :

Du 8 au 20 septembre

Cabernet Sauvignon :

Du 20 au 27 septembre

Assemblages et commentaires de dégustation

59% Cabernet Sauvignon

41% Merlot

*{ Bordeaux très soutenu, limpide et brillant.

Avant agitation : assaut de fruits et de roses rouges.

Après agitation : un fruit intense, un fond minéral, et toujours floral.

Attaque vive, un touché de tannin soyeux, ample volume.

Grande sapidité.

Finale longue de mûre et un retour salin savoureux

Climat

*{ L'automne et l'hiver suivant les vendanges sont trop pluvieux et trop doux.

Mars surprend avec des températures trop chaudes.

La vigne se méprend et croit déjà au retour des beaux jours. Les gels virulents d'avril la ramène à la réalité en fauchant ses feuilles tendres à peine écloses.

Une floraison dans l'humidité ménage le cabernet-sauvignon davantage que le merlot.

L'été est dans la norme.

Les pluies reviennent au-dessus des vendanges. Nous tenons bon et tirons les cépages jusqu'à maturité.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC
HAUT-MÉDOC

2022

Harvest date

Merlot:

From September the 8th to 20th

Cabernet Sauvignon:

From September the 20th to the 27th

Blend and comments of tasting

59% Cabernet Sauvignon

41% Merlot

* Bordeaux very strong

Clear and brilliant

Before stirring: assault of red fruits and red roses

After stirring : an intense fruit, a mineral background, and always floral

Vivid attack

A silky tannin texture

Large volume.

Greta palatability

Long finish of blackberry and savory salty return

Weather

* A little wet winter with some very cold sessions.

The rain finally arrives in January and February

Worries about the frost at the end of March and the beginning of April. Beautiful bloom. Four heat waves strike from June.

Concerned, however, we note a certain stoicity of the vineyard that seems to suffer less than us. The harvest in good conditions is early, the light rains were well come. In the cellar, no aroma of over-ripeness, fruit already: