

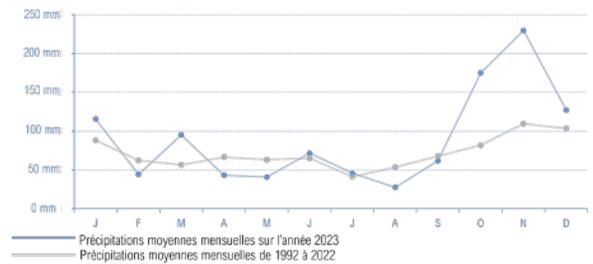
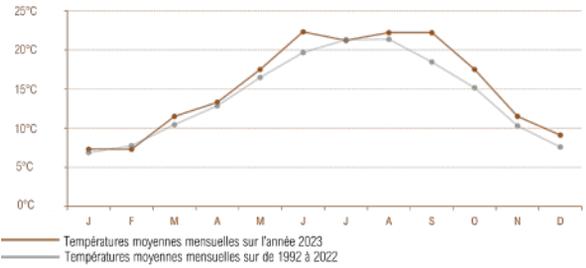


Château d'Armailhac

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

Surface en production 80 ha
 Age moyen 40 ans
 Type de sols Graves légères et profondes

ELEVAGE

Barriques neuves 50 %
 Durée d'élevage 18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 1^{er} au 7 avril

FLORAISON

Du 30 au 31 mai

VERAISON

Du 2 au 5 août

VENDANGES

Du 7 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 70 %
 Merlot 15 %
 Cabernet Franc 13 %
 Petit Verdot 2 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique 13,5 %
 pH 3,75

NOTES DE DEGUSTATION

Rouge sombre et intense aux reflets pourpres, le vin libère des arômes de fruits rouges accompagnés de subtiles et légères notes florales ainsi que de délicates nuances de confiserie, se mariant harmonieusement avec des parfums de cerise noire. Suave et précis, il dévoile des tanins fins et élégants et révèle de la fraîcheur et beaucoup d'équilibre. Cette sensation persistante s'accompagne d'agréables saveurs d'épices et de poivre, puis de fruits mûrs qui perdurent longuement.

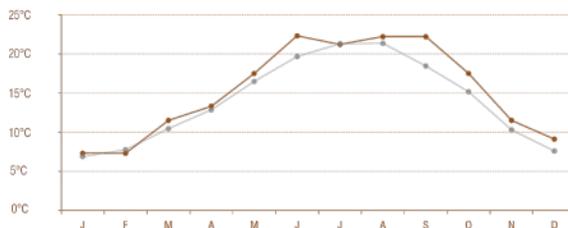


CHATEAU CLERC MILON

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



Températures moyennes mensuelles sur l'année 2023
Températures moyennes mensuelles sur de 1992 à 2022



Précipitations moyennes mensuelles sur l'année 2023
Précipitations moyennes mensuelles de 1992 à 2022



VIGNOBLE

Surface en production 41 ha
Age moyen 47 ans
Type de sols Graves et argilo-calcaire

ELEVAGE

Barriques neuves 55 %
Durée d'élevage 18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT
Du 29 mars au 3 avril

FLORAISON
Du 29 au 30 mai

VERAISON
Du 24 au 29 juillet

VENDANGES
Du 7 au 29 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 72 %
Merlot 19 %
Cabernet Franc 6,5 %
Carmenère 1,5 %
Petit Verdot 1 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique 13,5 %
pH 3,83

NOTES DE DEGUSTATION

D'un rouge profond rehaussé de reflets grenat, le vin révèle des arômes fins et élégants de myrtille et de cassis, accompagnés de subtiles nuances de cèdre et de poivre. L'onctuosité et la précision auxquelles viennent s'adjoindre des tanins structurés et racés donnent beaucoup de complexité. La texture dense et charnue, signature des grands Cabernet Sauvignon, est rehaussée par un bel éclat fruité. La fraîcheur persiste durablement, exaltée par des nuances de fève de cacao et de réglisse.

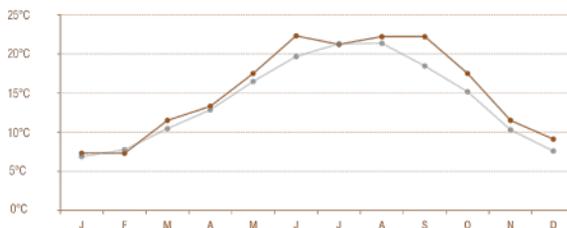
Pastourelle de CLERC MILON



MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



Températures moyennes mensuelles sur l'année 2023
Températures moyennes mensuelles sur de 1992 à 2022



Précipitations moyennes mensuelles sur l'année 2023
Précipitations moyennes mensuelles de 1992 à 2022



VIGNOBLE

Surface en production	41 ha
Age moyen	47 ans
Type de sols	Graves et argilo-calcaire

ELEVAGE

Barriques neuves	0 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 29 mars au 3 avril

FLORAISON

Du 29 au 30 mai

VERAISON

Du 24 au 29 juillet

VENDANGES

Du 7 au 29 septembre

ASSEMBLAGE

Merlot	63 %
Cabernet Sauvignon	29 %
Cabernet Franc	5 %
Carmenère	2 %
Petit Verdot	1 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	14,2 %
pH	3,70

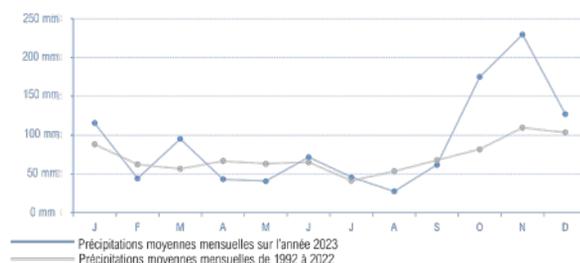
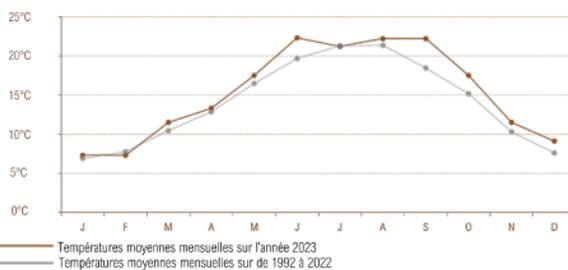
NOTES DE DEGUSTATION

Le vin arbore une couleur grenat profonde aux reflets brillants. Il exhale des arômes de fruits rouges tels que la framboise et la groseille, soutenus par de délicates notes florales de violette. Charnu et consistant en première impression, il dévoile ensuite une structure veloutée et harmonieuse ainsi qu'un équilibre et une profondeur remarquables. La fraîcheur et des saveurs mentholées, ainsi que des nuances de chocolat noir viennent parfaire l'ensemble.

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

Surface en production 82 ha
Age moyen 50 ans
Type de sols Graves profondes

ELEVAGE

Barriques neuves 100 %
Durée d'élevage 18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOUREMENT

Du 31 mars au 6 avril

FLORAISON

Du 29 au 31 mai

VERAISON

Du 29 juillet au 4 août

VENDANGES

Du 7 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 93 %
Merlot 7 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique 13,3 %
pH 3,79

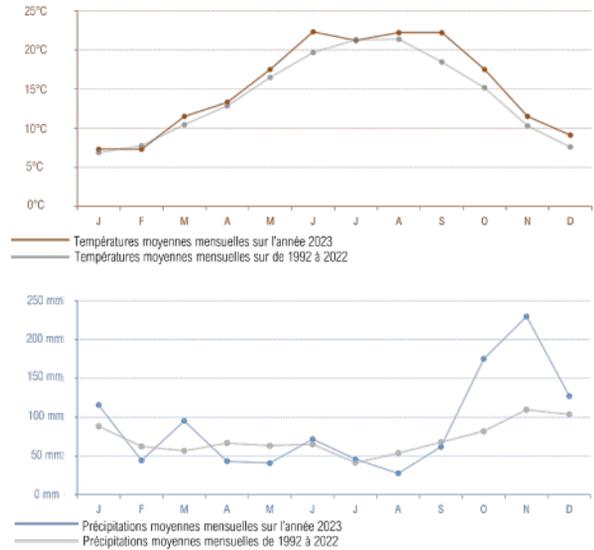
NOTES DE DEGUSTATION

Le vin offre une robe d'une brillance éclatante de couleur grenat avec des reflets pourpres. La finesse et la précision se dévoilent dès les premiers instants avec des arômes de petits fruits noirs à pleine maturité. De discrètes notes de pâtisserie, de confiserie et de chocolat noir viennent accompagner l'ensemble, offrant un équilibre harmonieux entre fraîcheur et opulence. Onctueux et charnu, il déploie des tanins puissants, racés, harmonieusement intégrés, lui conférant une belle énergie. Des notes de graphite et empyreumatiques ajoutent une profondeur et une complexité remarquables. Des saveurs de noisettes grillées et de fève de cacao perdurent longuement.

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	50 ans
Type de sols	Graves profondes

ELEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 31 mars au 6 avril

FLORAISON

Du 29 au 31 mai

VERAISON

Du 29 juillet au 4 août

VENDANGES

Du 7 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	79 %
Merlot	12 %
Cabernet Franc	7 %
Petit Verdot	2 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,3 %
pH	3,74

NOTES DE DEGUSTATION

D'une belle couleur rouge sombre et intense avec des reflets carmin, le vin révèle des arômes de mûre et de myrtille, accompagnés de notes d'épices et de poivre blanc. Frais et ample en première impression, les tanins dynamiques mais satinés laissent ensuite place à une texture onctueuse, alors que des nuances vanillées et mentholées se dévoilent, soulignant la noblesse du Cabernet Sauvignon. L'élégance persiste longuement sur des notes de fruits mûrs et des parfums réglissés.

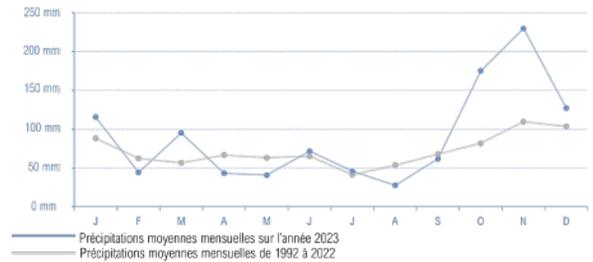
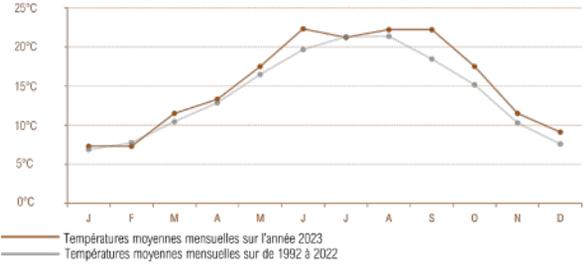


Aile d'Argent

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

Surface en production 9 ha
 Age moyen 14 ans
 Type de sols Sablo-graveleux

ELEVAGE

Barriques neuves 45 %
 Durée d'élevage 9 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 9 au 12 avril

FLORAISON

Du 31 mai au 3 juin

VERAISON

Le 2 août

VENDANGES

Du 29 août au 6 septembre

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 50 %
 Sémillon 44,5 %
 Sauvignon Gris 5 %
 Muscadelle 0,5 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique 13,5 %
 pH 3,20
 % fermentation malolactique 0 %

NOTES DE DEGUSTATION

Jaune pâle aux reflets verts, le vin, à la fois intense et expressif, dévoile des arômes d'agrumes et de fruits blancs, avant d'évoluer sur des notes exotiques, minérales et de poivre blanc. Frais et acidulé sur des nuances citronnées et épicées, il se révèle ensuite plus onctueux laissant s'exprimer des saveurs de viennoiserie, de feijoa et d'abricot. De délicates notes toastées et grillées accompagnent harmonieusement la fin de bouche.