



Aile d'Argent®

*Grand vin blanc produit sur le terroir de Château Mouton Rothschild
AOC Bordeaux*

LE MILLÉSIME 2020

Climatologie

A la faveur d'un hiver particulièrement doux et d'un début de printemps aux températures nettement supérieures à la normale, la vigne connaît un débourrement précoce d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. Le passage fin mars d'un front neigeux est heureusement sans incidence sur les vignobles.

Le printemps se poursuit avec des températures supérieures aux normales saisonnières, ponctué par des précipitations abondantes, notamment au début du mois de mai. Le retour de conditions anticycloniques, chaudes et sèches, dès la mi-mai, accélère sensiblement le cycle végétatif, notamment au moment de la floraison, en avance de 12 jours sur son cycle habituel.

Le mois de juin, plus contrasté, cède la place à un début d'été marqué par des vagues de chaleur et une sécheresse particulièrement perceptible durant le mois de juillet.

Le mois d'août, a contrario, connaît quelques épisodes pluvieux, activant ainsi le processus de véraison et contribuant à uniformiser le développement des baies.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des raisins est parfait. Favorisées par des conditions anticycloniques exceptionnelles et par une hausse des températures avançant l'atteinte de la maturité pour tous les cépages, les vendanges 2020 sont historiquement précoces.

Ainsi, pour Aile d'Argent, elles sont déclenchées dès le 24 août, afin de préserver fraîcheur et finesse aromatique.

Quant aux cépages rouges, la récolte prend place du 7 au 24 septembre dans des conditions météorologiques idéales. La parfaite qualité des baies permet de produire des vins offrant de beaux équilibres, caractérisés par des bouches charnues, des trames taniques puissantes mais fondues, et une grande fraîcheur gustative.

A défaut de volumes généreux, la qualité des vins permet de projeter le millésime 2020 parmi les grandes réussites de la dernière décennie.

Vendanges

Du 24 au 28 août.

Assemblage

66 % Sauvignon
34 % Sémillon

Notes de dégustation

La robe est d'une couleur pomme jaune avec de légers reflets verts.

D'une subtile complexité, le nez offre des notes de fruits mûrs, tels l'abricot, les fruits exotiques et la pêche blanche. Une nuance florale complète cet ensemble soutenu par une intense minéralité.

En bouche, l'harmonie domine entre texture et tension, agrémentée d'élégantes notes de fruits blancs et d'ananas. Le vin développe beaucoup de montant et une magnifique longueur.