



Château d'Armailhac

Grand Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2019

Climatologie

Le début de l'année 2019 fut caractérisé par un hiver plus chaud et plus sec qu'à l'accoutumée avec un record de température de 24,7° C enregistré le 27 février. Cette douceur a entraîné une avance du cycle de la vigne qui s'est progressivement ralenti avec l'arrivée d'un printemps plus frais et de températures inférieures aux moyennes. De ce fait, la floraison se tint finalement dans les dates habituelles.

Après un mois de juin très contrasté, fraîcheur tardive et fortes précipitations suivies d'une vague de chaleur précoce, le mois de juillet s'est poursuivi sous un très beau temps. L'été fut particulièrement ensoleillé, chaud et, à la veille des vendanges, la vigne se présentait dans de parfaites conditions : les quelques précipitations bénéfiques enregistrées en juillet et en août ayant largement contribué à limiter les phénomènes de déshydratation que l'on pouvait craindre.

A Château d'Armailhac, les vendanges se déroulèrent du 19 septembre au 9 octobre. Si quelques gouttes de pluie émaillèrent la cueillette, les conditions générales restèrent très bonnes et garantirent ainsi une qualité de raisin irréprochable.

A l'image de la générosité de l'année 2019, les vins se montrent très riches avec de beaux degrés et beaucoup de couleur. Ils possèdent des tanins denses et satinés qui rendent ce millésime très prometteur.

Vendanges

Du 19 septembre au 9 octobre.

Assemblage

62 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot
9 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La couleur est profonde aux reflets grenat.

Le nez exhale des parfums intenses de fruits noirs agrémentés de saveurs vanillées, poivrées et d'épices douces.

L'attaque structurée et séveuse, révèle en milieu de bouche une matière onctueuse et satinée, marquée par les fruits noirs et le chocolat. Les tanins suaves et enrobés s'intègrent parfaitement à l'ensemble et se prolongent sur une agréable touche fruitée.

Des notes florales et réglissées, dévoilent une finale longue et élégante.