



CHATEAU SAINT-PIERRE

- . Assemblage : **79% Cabernet Sauvignon** **15% Merlot** **6% Cabernet Franc**
- . Vendanges : du 14/09 au 16/09 pour les Merlot / du 21/09 au 29/09 pour les Cabernet Sauvignon
- . Rendement brut : 33 hl/ha . Durée de cuvaison : 18 à 23 jours
- . Elevage sur lies : 3 mois . Barriques : 50% fûts neufs
- . Pratiques culturales : culture raisonnée avec utilisation de produits bio et bio-contrôle
- . Certifications : ISO 140001 et HVE 3
- . Degré : 13,3

LE MILLÉSIME 2020

L'hiver 2019 – 2020 a été globalement doux avec un débourrement précoce.

Le millésime 2020 se caractérise par un climat chaud sur l'ensemble de l'année avec une pluviométrie assez contrastée.

Le printemps 2020 est très pluvieux, entraînant des sols gorgés d'eau, difficultés pour le passage des tracteurs. De ce fait la lutte phytosanitaire s'avère fastidieuse.

Malgré une pluviométrie importante en mai, la douceur est là et la floraison est très précoce (10 jours d'avance par rapport à la moyenne) le 25/05 Merlot, le 27/05 Cabernet-Sauvignon.

L'été est ensuite très sec avec des stress hydriques de la vigne importants suivant la texture des sols.

La véraison débute fin juillet avec une certaine lenteur et hétérogénéité suivant les terroirs, 20% véraie le 23/07, 50% véraie le 30/07.

Les vendanges s'annoncent précoces mais nous repoussons à plusieurs reprises la date de ramassage car le stress hydrique a ralenti la maturation des polyphénols.

Merlot 14, 15, 16 septembre. Cabernet-Sauvignon du 21 septembre au 29.

Le millésime 2020 est techniquement difficile dans tous les aspects, physiologie de la vigne, maturation, rendements aléatoires d'une parcelle à l'autre.

Après une gestion très rigoureuse du parcellaire du début à la fin du cycle végétatif et des vinifications raisonnées en fonction des terroirs,
la qualité du millésime 2020 est exceptionnelle.