

MILLESIME 2013

Conditions météorologiques compliquées. Les vigneron ont dû faire face aux aléas climatiques plus qu'à l'accoutumé.

La période de la floraison a été marquée par des pluies abondantes qui ont entraîné une coulure et un millerandage sévère.

Cette réduction de production a été salutaire au vu de la récolte tardive qui s'annonçait.

Ce millésime est surtout marqué par un mois de juillet et un mois d'août exceptionnellement ensoleillé.

La chaleur de ces deux mois a notamment brûlé les pyrazines.

Les tanins moins présents que sur les millésimes précédents en font un vin facile à déguster et à boire. 2013 sera sans aucun doute un millésime avec un très bon rapport qualité/prix que l'on ouvrira avant les, 2009,2010, 2011 et 2012.

Début des vendanges 1/10/2013

Fin des vendanges 18/10/2013

Production: 100 000 bouteilles

Couleur : profonde, pourpre avec des reflets violacés

Nez : mélange de fruits frais et d'épices : fraises des bois et griottes, boisé racé et élégant apportant une touche légère de vanille, de moka et de cannelle.

Bouche : ronde et suave, tanins veloutés. La palette aromatique précédemment citée vient compléter l'onctuosité de l'attaque. Belle longueur et belle harmonie générale.

