CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Millésime 2018

AOC

Haut-Médoc

Assemblage

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Récolte

- **28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc** avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne.
- Une protection raisonnée mais surtout **réfléchie** du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.
- **Des travaux en verts minutieux** pour ce millésime optimisant ainsi la qualité.
- **Âge moyen des vignes** : 35 ans

Sol

Argilo-calcaire

Vendanges

Du 27/09 au 16/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée.

Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tannins

Elevage

70% du vin est élevé sur fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. 30% du 1er vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraicheur à l'assemblage.

Dégustation

89/100 Marcus del Monego MW

« Purple red with violet hue and black core. Elegant nose with ripe fruit and mild spices. Discreet roasting aroma in the background. On the palate juicy fruit, ripe tannins, mild spices, well balanced with good length. »

94/100 Terre de Vins n°59 - Mai / Juin 2019

« Le nez crayeux est sur la fraîcheur et la pureté du cassis. L'attaque est explosive témoignant d'une belle maturité et d'une sensation de dilution très digeste. La structure tannique est fine. Le choix du tri optique – Pellenc – a été décisif, judicieux, pour ne conserver que le meilleur. »

Château du Taillan 56 avenue de la croix 33320 Le Taillan
Médoc Tel : 05 56 57 47 00 Fax : 05 56 57 47 01
info@chateaudutaillan.com