



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Millésime 2014

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 **réfléchi** 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

Merlot : du 29/09 au 09/10

Cabernet Sauvignon : du 20/10 au 21/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuaison 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 1^{er} vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.



Récompenses

Il a obtenu la Médaille d'Or à Bruxelles en 2016



Et une médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2017



Dégustation

Une robe grenat avec des reflets brillants.

Un nez de fruits noirs telle que la mûre, avec une touche réglissée et un boisé harmonieusement fondu.

Une belle structure conférant de la structure et du fruit. Des tannins bien présents qui se fondent progressivement. Un vin équilibré qui demande à s'épanouir avec un bon potentiel de garde.