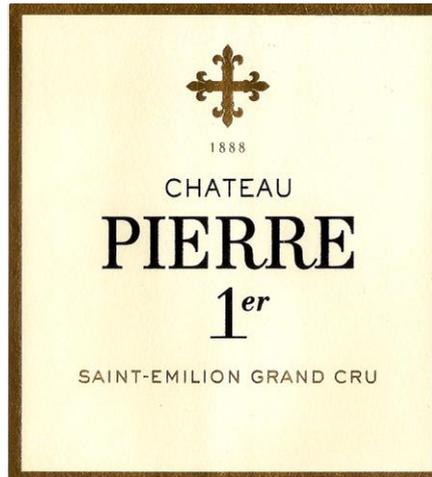


# Millésime 2018



## **Les vendanges**

Suite à un hiver pluvieux et frais la vigne a commencé à se développer avec une belle sortie de bourgeons. Mais suite à un printemps extrêmement pluvieux, nous avons dû resserrer nos cadences de traitements ; nous sommes passés d'une alternance de 14 jours à 7 jours pour 2 traitements contre le mildiou.

Cette réactivité nous a permis de ne pas avoir de maladies et donc de conserver un raisin de très belle qualité.

A partir du mois de juillet, le temps a été chaud et sec. Les températures ont grimpé à plus de 30°C. La pluie s'est faite très rare en août et en septembre ce qui a permis au raisin de se développer avec homogénéité.

Ces conditions météorologiques ont permis de produire des raisins avec un très bon potentiel aromatique et phénolique (tannins et couleur).

Les vendanges se sont déroulées sans aucun problème et la récolte a été non seulement de qualité mais abondante ; on a retrouvé des conditions similaires au millésime 1982, la nature a fait du super travail.

## **L'assemblage**

Nous avons eu très peu d'interventions à faire sur cette vendange mure ; un élevage tout en douceur....

Pierre 1er 2018 est un assemblage de 80% merlot et 20% cabernet franc.

Titre alcoométrique : 14 % vol / pH : 3,70 / IPT : 75

Les lots sont élevés séparément avec 30% de barriques neuves, 30% de barriques de 1 an et le solde en cuves à une température de 16°

## **Les notes en primeurs**

*James Suckling – 93*

*Decanter 89*

*Lisa Perroti 91*