



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Château du Taillan 2011 :

AOC : Haut-Médoc

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

Récolte : 675 hectolitres de Château du Taillan
225 hectolitres de second vin

Vignoble : 28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert, contrôle des rendements).

Sol : Argilo-calcaire où le cépage Merlot se développe bien.

Vendanges : Les mois qui ont précédé les vendanges ont été chauds et humides. La saison de maturité a été courte. Les raisins ont été mûrs vers la fin du mois d'août, et donc les vendanges ont commencé assez tôt. Elles ont commencé le 11 septembre avec les merlots, suivis des cabernets et se sont terminées le 26 septembre. Pendant les vendanges, le climat a été plutôt ensoleillé et nous avons vendangé toute la journée. La récolte a été assez importante et les raisins sont rentrés avec des degrés potentiels de 12,5%, tout à fait correct.

Vinification : Dans des petites cuves inox de 80 à 160 hectolitres thermorégulées. Beaucoup de délestages et de remontages pour extraire un maximum de couleur et de tanins. Les cuvaisons ont été assez longues, entre 4 et 30 jours.

Élevage : 12 mois en barriques dont 10% neuves et 30% de un vin.

Profil gustatif: Une couleur violine et une intensité moyenne. Le nez est ouvert sur des notes de fruits rouges, de cassis et de cerise. L'attaque est souple et assez suave ; La structure est tannique avec une belle acidité, ce qui lui apporte de la fraîcheur. En bouche, il présente des notes épicées et mentholées. Son élevage en barrique a permis d'assouplir ses tanins.



Récompenses :

-Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris 2014.

-Dégustation organisée par le journal allemand Franckfurter Allgemeine en juin 2014 : Le 2011 du Château du Taillan sort 3^{ème} sur une sélection de 90 Crus Bourgeois du Médoc.

