

CHATEAU DUHART-MILON 2015

CEPAGES :

73% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Phénomène récurrent ces dernières années, le début de l'hiver a été doux et sec et ce n'est que fin janvier que les froids bénéfiques sont arrivés, accompagnés de précipitations. Le débourrement a commencé début avril comme d'ordinaire et la vigne s'est ensuite rapidement développée grâce aux réserves en eau et au climat tempéré. En juin, la floraison a été précoce et homogène, indice prometteur avant la récolte.

L'influence de l'océan et de l'estuaire a permis d'atténuer quelque peu un été chaud avec des hautes températures. Le stress hydrique a été élevé, mais les pluies d'août ont apporté la fraîcheur nécessaire à la véraison puis à une parfaite maturation. Les conditions idéales étaient réunies au moment des vendanges, permettant d'obtenir le meilleur de chaque parcelle.

Vendanges : Merlot : du 17 au 23 septembre ; Cabernet Sauvignon : du 28 septembre au 6 octobre

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 44 hl/ha

Vinification : Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

Fermentation alcoolique : en cuiviers ciment et inox avec maîtrise des températures.

Durée de macération : 15-20 jours

Fermentation malolactique : en cuves ciment et inox

Élevage : 14 mois en barriques. 50% en bois neuf et 50% en barriques en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Mise en bouteille : Avril 2017

Degré alcoolique : 12,55

Acidité totale : 3,36

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles) :

Le vin présente un belle couleur rouge grenat sombre.

Le nez est profond, bonne harmonie entre le boisé jeune classique de notre TDD et les fruits frais du vin. Belles notes de réglisse.

En bouche il se développe vite et il est immédiatement très présent. Il est constant, équilibré et s'ouvre sur une grande longueur.

Belle finale sur des notes de cerises.

Très beau potentiel de garde.

