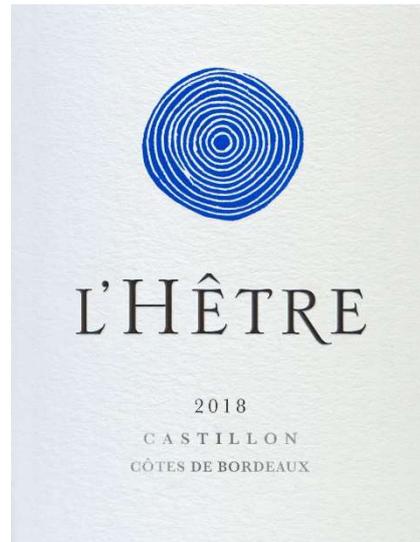




# L'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux



Ceci est notre troisième millésime à L'Hêtre et il s'est achevé le 11 octobre sous un ciel d'été indien fantastique. Les raisins avaient atteint une parfaite maturité pendant les longs mois d'été et les peaux de raisin étaient fines, tandis que le fruit était mûr et sucré. Cette année, nous avons réduit la quantité de fûts de chêne neufs et affiné notre sélection à trois tonneliers qui correspondent le mieux aux saveurs riches, terreuses et fruitées de L'Hêtre.

Malheureusement, en raison du premier semestre humide où le mildiou était un gros problème pour nos raisins biologiques, nous avons décidé de ne pas lancer de Raison d'Hêtre cette année.

<b>Assemblage</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Age du vignoble</b>	40 ans
<b>Vignoble</b>	En Agriculture Biologique certifié par Ecocert
<b>Rendements</b>	30 hl/ha
<b>Vendanges</b>	1-3 octobre pour le Merlot 11 octobre pour le Cabernet Franc
<b>Vinification</b>	En cuves béton thermorégulées
<b>Elevage</b>	40% barriques neuves 60% barriques d'un vin
<b>Mise en bouteille</b>	16-17 juillet 2020
<b>% Alc.</b>	14,5 vol.
<b>Note de dégustation</b>	Le millésime 2018 a une couleur pourpre sombre et intense, des arômes de fruits frais composés de prunes, de mûres et de prunelles au nez, une saveur compacte et ample en bouche où les fruits noirs se marient parfaitement avec les épices et la réglisse. Les tanins sont souples, le chêne bien intégré et une finale fumée pleine de fruits d'automne.