



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2019

Les vendanges 2019 ont débuté, à un jour près, comme les vendanges 2018, le mercredi 25 septembre. C'est la parcelle éponyme (Desmirail) de merlots qui ouvre le bal par un temps légèrement couvert.

Le ciel, pendant la récolte, a joué avec les nerfs du viticulteur, alors que la vigne a bien apprécié les quelques pluies que celui-ci a bien voulu lui accorder.

Petit arrêt du 4 au 8 octobre, avant de débiter les cabernets qui vont eux aussi jouer sur les nerfs du viticulteur. En effet, ils seront ramassés jusqu'au 16 octobre au soir. Soit des vendanges étalées sur trois semaines, 10 jours de plus que l'an passé.

La patience du viticulteur n'a pas été vaine, car le résultat fut à la hauteur de ses espérances. Avec des merlots sur le fruit et peu alcooleux (13 degrés de moyenne) et des cabernets à l'unisson, avec une moyenne de 12 degrés.

Cette année, après deux ans de vaches maigres, quantité rime avec qualité. Les millésimes en 9 nous ont régulièrement gratifiés d'une qualité supérieure comme 59, 89 et 2009 par exemple.

VENDANGES

du 25 septembre au 16 octobre 2019

MISE EN BOUTEILLE

4 mai 2021

DEGRÉ

13%



ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 50%

Merlot : 45%

Petit Verdot : 5%

CONSULTANT

Eric Boissenot