



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2020

A DESMIRAIL le millésime 2020 se caractérise par des vendanges précoces qui commencent, sous un franc soleil, le jeudi 17 septembre, par la récolte des Merlots. Ceux-ci sont ramassés tambours battants en trois jours.

Les premiers Cabernets Sauvignons sont cueillis « dans la foulée » des Merlots. Les Petits Verdots sont ramassés le 23 septembre et la vendange des Cabernets Sauvignons se poursuit, sans temps d'arrêt, jusqu'au 29 septembre en fin de journée. Finalement les Cabernets ramassés aux alentours de 12° nous apportent une pointe d'acidité et permettent d'équilibrer le degré alcoolique.

Le résultat c'est un vin très équilibré entre des tanins bien mûrs, un degré alcoolique de 13° et une belle acidité.

Un vin qui sera agréable en vin jeune et avec un superbe potentiel de garde.

Et probablement avec cette qualité et cette date 2020, un millésime « collector » comme le 2000 !

VENDANGES
du 17 au 29 septembre 2020

DEGRÉ
13%



ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon : 40%
Merlot : 50%
Petit Verdot : 10%

CONSULTANT
Eric Boissenot