



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2021

*Après avoir « survécu » au gel et au mildiou les quelques précipitations de début septembre ont eu une incidence faible sur la qualité des raisins mais ont provoqué à **DESMIRAIL**, le début de la récolte du millésime 2021.*

En effet il fallait absolument éviter une dégradation de l'état des baies.

*Les vendanges ont débuté le **lundi 27 septembre**, par le ramassage des premiers merlots et les vendanges effectuées tambour battant, sans temps d'arrêt, pour se terminer sur un très beau soleil le **11 octobre**.*

*Au bout du compte notre système de tri par sa sélection basée sur la maturité des baies ainsi que la compétence de l'équipe et l'extraction mesurée des tanins nous permettront de présenter un beau **DESMIRAIL 2021** avec une base d'assemblage très diversifiée comportant des cabernets-sauvignons et francs, du merlot et du petit-verdot.*

VENDANGES
du 27 septembre
au 11 octobre 2021

DEGRÉ
13%



ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon : 45%
Merlot : 45%
Petit Verdot : 5%
Cabernet Franc : 5%

CONSULTANT
Eric Boissenot