



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2023

Les vendanges 2023 commencent tôt, le 12 septembre et « toujours en été » (comme en 2022), par les Merlots.

Les années se suivent et parfois se ressemblent, nous avons commencé le 8 septembre l'an passé. Il s'agit encore d'une année précoce. En effet, en règle générale, nous ramassons plutôt vers la fin septembre.

Les rendements sont de 46 hl/ha ; ce qui nous change de la très faible récolte 2022.

Des vendanges plutôt longues s'étalant sur 18 jours, avec une pause de quelques jours entre les Cabernets-Francis – qui ont suivi les Petit-Verdets- et les Cabernets-Sauvignons.

Nous profitons d'une belle semaine pour achever la récolte par le ramassage des Cabernets-Sauvignons, à partir du 26 septembre, au début de l'automne, pour terminer, toujours en septembre, le 29.

Un beau millésime équilibré et avec une belle acidité qui lui apporte fraîcheur et longévité.

VENDANGES
du 12 au 29 septembre 2023

DEGRÉ
13%



ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon : 55%
Merlot : 37%
Petit Verdot : 4%
Cabernet Franc : 4%

CONSULTANT
Eric Boissenot