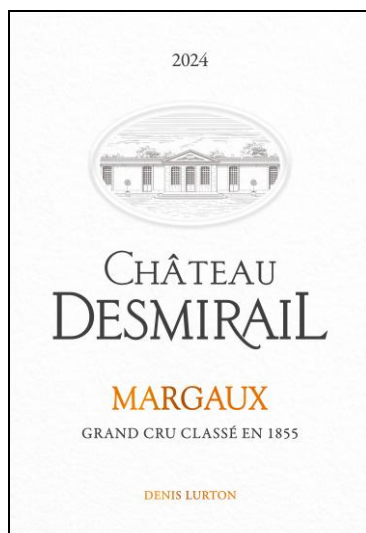




FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2024

Après deux millésimes précoces nous revenons, en 2024, à une date de vendange plus traditionnelle, à la fin septembre. Les mois d'août et de septembre ont permis une bonne constitution des raisins lorsque les vendanges commencent, le 25 septembre, par les merlots.

Une récolte qui, une fois n'est pas coutume, s'est faite dans la continuité, sans temps d'arrêt important avant les cabernets-sauvignons.

En tenant compte du faible rendement sur les merlots, dû à une forte attaque de mildiou, ce sera une année marquée cabernet (sauvignons et francs), avec des petits-verdets de qualité.

Le millésime 2024 est un millésime sur l'équilibre et le fruit qui pourra être apprécié en vin jeune, tout en conservant une belle aptitude au vieillissement.

Il correspond à un assemblage atypique de DESMIRAIL sur les 25 dernières années, avec une très faible proportion de Merlot.

Pour alléger le boisage et limiter l'oxygénation, eu égard à la belle maturité des raisins, une partie de ce vin a été élevée en fûts de 500 litres.

Nous vous suggérons d'apprécier ce vin avec des aiguillettes de canard au foie gras, des carrés de veau aux girolles, des faisans aux cèpes et même en dessert, avec des tartes au chocolat ou aux fruits rouges.

VENDANGES
du 25 septembre au
10 octobre 2024

DEGRÉ
12,5%



ASSEMBLAGE
Cabernet Sauvignon : 65%
Merlot : 15%
Petit Verdot : 10%
Cabernet Franc : 10%

CONSULTANT
Antoine Medeville