



MILLESIME 2014

Le Climat

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.

Quelques données

| | |
|-------------------------|--|
| Date de Vendanges : | Du 15 Septembre au 8 Octobre |
| Assemblage : | Merlot Noir : 45 % Cabernet Sauvignon : 24 % Cabernet Franc : 31 % |
| Rendement : | 49.2 hl / ha |
| Part de la production : | 27 % |
| Fûts neufs : | 36% |
| Degré Alcoolique : | 14% |
| Date de mise : | Du 23 au 26 mai 2016 |
| Production : | 4121 caisses de 12 bouteilles. |

Note de dégustation

Du fruit rouge mûr intense, de la cerise et une pointe cacaotée se manifestent au nez. L'attaque, gainée par une jolie trame tannique, laisse place à un milieu de bouche plus fondu et agréablement frais. Les saveurs de fruits se prolongent en finale de manière appréciable.