



CLIMAT

L'hiver est doux et sec. Le début de printemps est très chaud (30° parfois), mais toujours pas d'eau. Un courant glacé porté par le vent du nord frappe le 27 avril. Le gel impacte illogiquement les combes mais aussi les crêtes.

Le reste de l'année se déroule plutôt classiquement avec quelques journées très chaudes en août parmi beaucoup d'autres plus tempérées.

Les grappes épargnées suivent un calendrier classique, les vendanges débutent mi-septembre mais s'attardent un peu. Les Cabernets sont plus nombreux à l'arrivée et se révèlent superbes.

VENDANGES

Merlot : du 19/09/17 au 30/09/17.

Cabernet sauvignon : du 22/09/17

au 04/10/17. **Petit verdot** :

25/09/17 au 28/09/17. **Cabernet**

franc : 20/09/17 au 23/09/17.

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 50%,
Merlot : 41%, **Petit verdot** : 6%,
Cabernet franc : 3%.

NOTE DE DEGUSTATION

Belle robe intense grenat foncé. Vin brillant et limpide.

Avant agitation : joli fruit frais assez éclatant.

Après agitation : des notes épicées rappelant le curry avec à ce stade des notes d'élevage de brioches et de pain grillé.

L'attaque est fraîche et expressive. La structure est tendue avec des tanins puissants et tendres à la fois, fournis par les beaux cabernets (sauvignon et franc) de ce millésime.

L'ensemble présente une belle longueur et beaucoup de goût pour une belle capacité de garde

Attendre 2025 pour déguster avec un potentiel de garde jusqu'en 2045.