

2018 Le calme après la tempête....

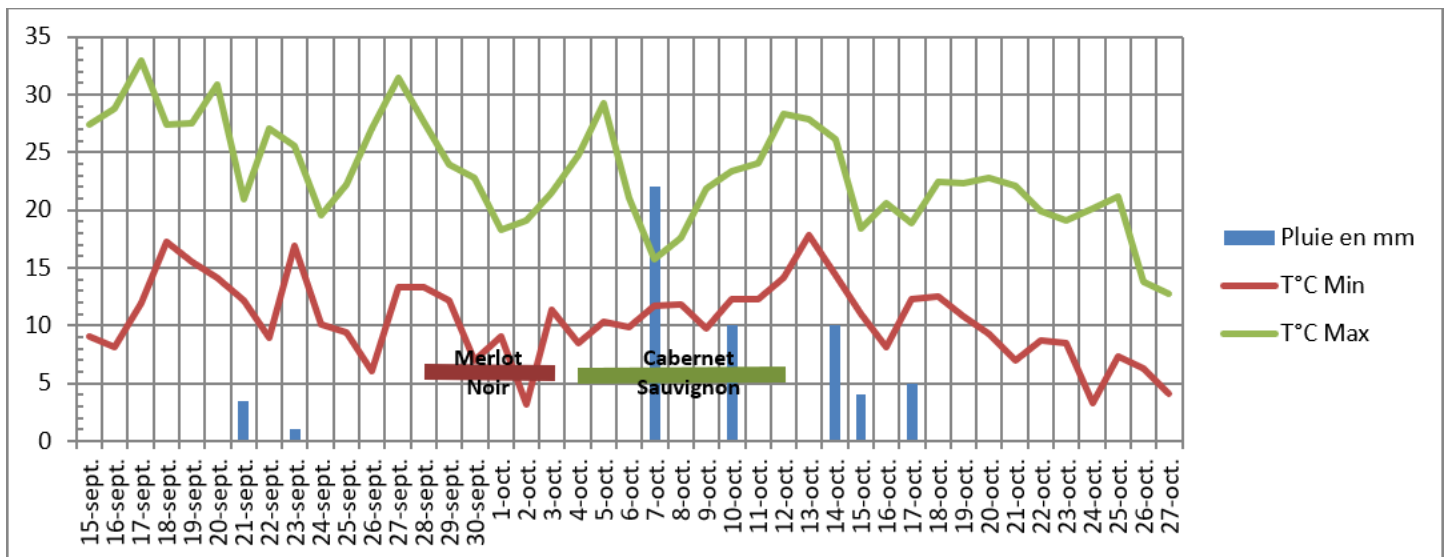
Un hiver doux, accompagné de précipitations généreuses, nous ont permis de réparer les dégâts consécutifs au dramatique épisode de gel de 2017. La floraison a été rapide et homogène, puis très vite les grains de raisins ont commencé à se former. La véraison s'est déroulée en Juillet pour les parcelles les plus précoces. Au mois d'Août la maturation des raisins se fait petit à petit pour commencer les vendanges fin Septembre. Les réserves d'eau acquises durant l'hiver ont permis à nos raisins de s'épanouir sans stress hydrique, malgré un épisode caniculaire en août marqué. Des vendanges baignées par le soleil nous ont permis de récolter sereinement un raisin sain à maturité optimale.



2018 dans les grandes lignes ...

- ✓ Précipitations soutenues
- ✓ Floraison rapide et homogène
- ✓ Vendanges baignées de soleil
- ✓ Maturité optimale

La météo des vendanges 2018...



DATES DE RÉCOLTE

Merlot du 28 Septembre 2018 au 03 Octobre 2018
 Cabernet Sauvignon du 04 Octobre 2018 au 12 Octobre 2018



ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon	48 %
Merlot	52 %

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Margaux
Surface totale	103.34 hectares
Surface AOP Margaux	53.043 hectares
Sol	Sol brun graveleux
Sous-sol	Sablo-argileux, marnes ou calcaires selon les zones
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Taille	Guyot double bordelaise
Porte-greffe	101.14 MG – 3309 C – R110 – 420A
Vinification	Cuves inox thermo-régulées
Durée de cuvaison	3 à 4 semaines
T°C de fermentation	26 à 30° C
Élevage	50% en barriques neuves de chêne français, 50% en cuves inox Durée d'élevage 12 mois
Date de mise en bouteilles	Mai 2020

DÉGUSTATION (Février 2019)

ŒIL

Rouge profond avec des reflets violacés.

NEZ

Nez sur le fruit mûr de cassis et de framboise soutenu par des notes toastées et vanillées.

BOUCHE

Une attaque ronde et ample avec des tanins fins et fondus. C'est un vin gourmand porté par le fruit... un vin plaisir.