



2020

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

Le millésime 2020, un millésime virtuose.

Les millésimes se suivent mais ne ressemblent pas et 2020 ne fait pas exception à la règle.

Un début de printemps particulièrement doux a permis un débourrement précoce, homogène pour tous les cépages (11 Mars pour les merlots et 16 Mars pour les cabernets) et un début de cycle végétatif sur les chapeaux de roues (épamprage à partir du 22 Avril). De violents et réguliers orages au mois de mai compliquent la situation sanitaire et nous imposent un resserrement des cadences de traitements, occasionnant au passage des dégâts sur certaines parcelles de Merlot en conduite biologique.

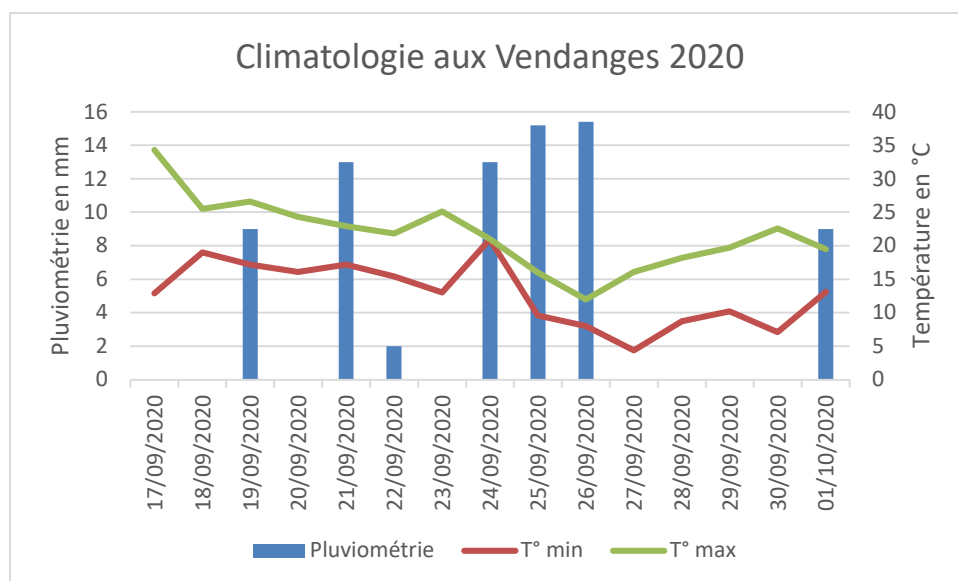
Néanmoins, le retour de journées chaudes et ensoleillées à la fin mai, accompagne une floraison rapide, homogène et généreuse (18 au 27 Mai).

L'été bascule brusquement dans la chaleur et la sécheresse : une absence de pluie du 19 Juin au 10 Août et des températures régulièrement supérieures à 30°C assainissent complètement le vignoble mais ralentissent considérablement le cycle végétatif de la vigne.

Plus surprenant encore, c'est la chaleur du mois de septembre qui fait patiner la maturité phénolique de nos raisins tout en réduisant de 20% nos volumes jusqu'à une averse salvatrice qui va relancer d'un coup nos cabernet sauvignon.

Bien que légèrement anticipées (10 jours), les vendanges ont surtout été très courtes pour éviter les pluies d'octobre. Finalement, et assez paradoxalement, il nous a fallu être patients pour cueillir rapidement les raisins à maturité optimale et à la concentration parfaite.

La météo des vendanges 2020...





DATES DE RECOLTE

Cabernet Sauvignon le 16 Septembre 2020

ASSEMBLAGES

Cabernet Sauvignon 100 %

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Bordeaux Rosé
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Vinification	par pressurage direct, à très basse pression. Débourage serré.
T°C de fermentation	16° à 18° C
Production	6 000 bouteilles
Degré	12.5% vol
Date de mise en bouteilles	Mars 2021

DEGUSTATION (Février 2021)

OEIL

Limpide et brillante. Couleur rose pâle, teinte litchi.

NEZ

Délicat et rafraichissant sur la framboise et le bourgeon de cassis.

BOUCHE

Fraiche et croquante, finale tendre et dominée par le cassis.