



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

2021 : un millésime frais et humide.

Le millésime 2021 débute sur un débourrement une fois de plus précoce (merlot à partir du 09/03, suivi des cabernets le 16/03) ce qui fait de 2021 une nouvelle année touchée par le gel. On enregistre à Arsac 6 nuits avec des températures négatives entre le 5 avril et le 3 mai.

A l'issue de ces événements climatiques, on observe des dégâts variables selon les parcelles, avec de très faibles pertes sur les zones les plus qualitatives ayant été protégées du gel, permettant ainsi de conserver un bon potentiel de récolte mais imputant nos volumes dès le début de la saison.

Les épamprages débutent néanmoins dès le 4 mai, avec des consignes adaptées aux parcelles, en fonction des dégâts observés.

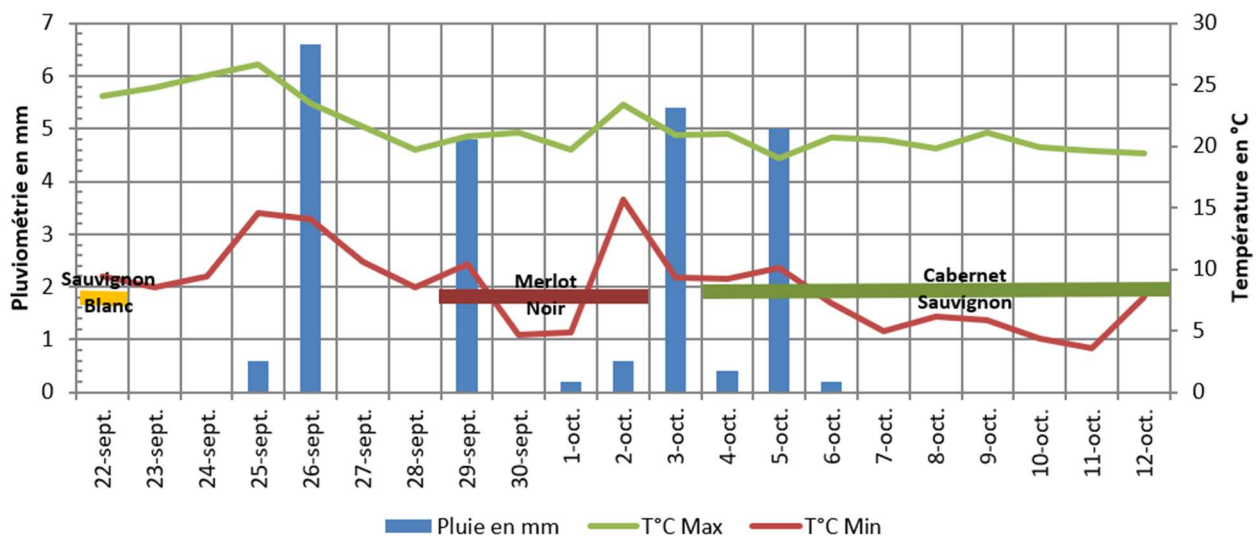
Les mois de mai (67 mm de précipitations sur 18 jours) et de juin (120 mm sur 11 jours) sont très pluvieux et augmentent considérablement la pression mildiou qui exigera dès lors une attention toute particulière au vignoble.

La floraison (du 28 mai au 4 juin) bénéficie néanmoins d'une accalmie climatique avec des conditions particulièrement favorables : vent, soleil et chaleur sont au rendez-vous. Un effeuillage léger sur les 2 faces est réalisé (1-15 juillet), avec comme objectif le dégagement des grappes, essentiellement pour des raisons de prophylaxie.

Les bonnes conditions climatiques du mois d'août et septembre permettent d'affiner lentement les maturités phénoliques. Néanmoins, un été frais retarde et allonge la véraison (du 27 juillet au 27 août) et les concentrations en sucres dans les raisins sont assez basses en comparaison avec les derniers millésimes.

Les cabernets de notre cuvée Scooter sont ramassés à la fraîche et pressés directement afin d'obtenir une couleur la plus claire possible et de conserver un fruit croquant.

La météo des vendanges 2021...





DATES DE RECOLTE

Cabernet Sauvignon le 4 octobre 2021

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
Rendement	20 hl/ha
Age de la vigne	29 ans en moyenne
Vinification	Par pressurage direct, à très basse pression. Débourage serré.
T°C de fermentation	16° à 18° C
Production	3520 bouteilles
Degré	13,5% vol
Date de mise en bouteilles	Février 2022

DEGUSTATION (Janvier 2022)

OEIL

La robe est d'une très belle couleur, d'un léger rose pastel brillant.

NEZ

Le nez est délicat, composé de notes florales de rose fraîche et de bonbon à la violette.

BOUCHE

L'attaque est vive et rafraîchissante.

Elle évolue sur une bouche ample et onctueuse de fruits frais.

