



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

---

### 2022 : un millésime caniculaire

Le millésime 2022 démarre avec le débourrement pour les premiers merlots le 21 mars et pour les cabernets le 30 mars. Ce millésime est une nouvelle fois marqué par une vague de gelées printanières qui va impacter le vignoble bordelais entre le 1<sup>er</sup> avril et 5 avril. Pour autant, à Arsac la mise en place de la taille tardive et le fonctionnement des tours antigel va permettre d'éviter des dégâts majeurs et ainsi d'entamer un millésime avec un potentiel de récolte intact.

Le mois d'avril permet une pousse régulière et homogène de la vigne, permettant de débiter les épamprages le 2 mai. Le mois de mai particulièrement chaud, avec plusieurs journées au-dessus des 30°C, sec (34.6 mm de pluie) et ensoleillé va permettre à la vigne de se développer rapidement et dans des conditions optimales. C'est ainsi que la floraison débute le 18 mai, 10 jours plus tôt qu'en 2021. Elle se déroule du 18 mai au 8 juin dans des conditions favorables avec de très faibles pluviométries, permettant d'entrevoir déjà une très belle vendange.

Le mois de juin verra apparaître la première des nombreuses vagues de canicule de l'été. Les pratiques au vignoble ont donc été adaptées, avec des effeuillages légers et des rognages bas.

Au milieu de cet été chaud et sec, les pluies de fin juin et surtout celles de mi-août permettent à la vigne de passer cette période dans de bonnes conditions et à la véraison de s'enclencher le 18 juillet pour finir au 10 août.

Les conditions de léger stress hydrique durant toute la durée du cycle de maturation vont permettre d'obtenir des raisins avec de belles concentrations, de hauts potentiels phénoliques et des degrés alcooliques très satisfaisant tout en conservant une belle acidité.

Les vendanges des cabernets sauvignon pour la cuvée scooter ont été vendangés dans la matinée du 21 septembre 2022 afin de préserver tout le potentiel aromatique des raisins. Le pressurage a été réalisé directement afin d'obtenir une couleur la plus pâle possible avec un contact avec les pellicules très court.





## DATES DE RECOLTE

---

Cabernet Sauvignon 21 septembre 2022

## ASSEMBLAGES

---

Cabernet Sauvignon 100 %

## FICHE TECHNIQUE

---

Appellation	Bordeaux Rosé
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 666 pieds / ha
Rendement	35 hl/ha
Age de la vigne	33 ans
Vinification	Pressurage pneumatique, à très basse pression. Fermentation en barriques et tonneaux de 4 vins.
T°C de fermentation	18° à 20° C
Production	1 600 bouteilles
Degré	13.2 % vol
pH	3.35
Date de mise en bouteilles	avril 2023

## DEGUSTATION (Février 2023)

---

### **ŒIL**

Couleur rose pâle, légèrement saumoné. Le vin est limpide et brillant.

### **NEZ**

Nez élégant et intense. Le bouquet aromatique est intense, on perçoit des notes de fruits rouges (groseille, fraise) et d'orange sanguine.

### **BOUCHE**

L'attaque est fraîche et vive. Le milieu de bouche est tendu et ample avec une belle densité. La finale est longue et sapide.

