



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLESIME

---

Le millésime 2023 démarre avec le débourrement des premiers cabernets sauvignon le 30 mars. Ce millésime va connaître une nouvelle nuit de gelée printanière le 05 avril, qui n'impactera qu'anecdotiquement le vignoble. La mise en place des tours antigel et la gestion des parcelles gélives en taille tardive a permis une nouvelle fois de préserver le potentiel récolte du millésime.

Le mois d'avril voit une pousse régulière et homogène de la vigne, permettant de débiter les épamprages le 2 mai. Le début du mois de mai est marqué par un faible ensoleillement, qui ralentit le cycle de la vigne. Tout s'accélère dès la fin du mois de mai, avec le retour de journées chaudes et ensoleillées, permettant à la vigne de se développer rapidement. La floraison s'enclenche donc le 26 mai pour les merlots et le 30 mai pour les cabernets sauvignon. Les conditions sèches et ensoleillées permettent une très belle floraison qui durera une dizaine de jours.

Dès la mi-juin et jusqu'à la fin juillet, s'installe, un climat chaud et pluvieux. De fortes précipitations sont à noter à la mi-juin sur une période de pousse active de la vigne. Le renforcement des cadences de traitement et la pratique d'un effeuillage soigné ont permis de limiter l'impact de la très forte pression mildiou sur ce millésime qui s'exerçait à ce moment sur l'ensemble du vignoble bordelais.

La véraison s'enclenche le 20 juillet pour les cabernets sauvignon et elle se termine aux alentours du 11 août, comparable à 2022 au château d'Arsac.

Dès la mi-août le retour des conditions sèches et chaudes voire caniculaires permet une maturation optimale des raisins. Le léger stress hydrique engendré par ces conditions permet d'obtenir de belles concentrations phénoliques, des degrés alcooliques satisfaisants, tout en conservant une belle acidité et une aromatique portée sur le fruit frais.

Les vendanges 2023 se déroulent dans des conditions climatiques idéales. La récolte des merlots débute le 18 septembre et se termine le 22 septembre. La récolte des cabernets destinés à la cuvée scooter se fera le 19 septembre en matinée afin de garder le plus de fraîcheur possible dans les raisins.





## DATES DE RECOLTE

---

Cabernet Sauvignon 19 septembre 2023

## ASSEMBLAGES

---

Cabernet Sauvignon 100 %

## FICHE TECHNIQUE

---

Appellation	Bordeaux Rosé
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 700 pieds / ha
Rendement	30 hl/ha
Age de la vigne	33 ans
Vinification	Pressurage pneumatique, à basse pression. Fermentation en inox, barriques et tonneaux de 4 et 5 vins.
T°C de fermentation	18° à 20° C
Production	3000 bouteilles
Degré	12.95 % vol
pH	3.48
Date de mise en bouteilles	mars 2024

## DEGUSTATION (mars 2024)

---

### 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 écrasés (fraise), de litchi et de rose.

### BOUCHE

L'attaque est fraîche et vive. Le milieu de bouche est souple et onctueux. La finale est longue et gourmande.

