



## Aile d'Argent®

### AILE D'ARGENT MILLÉSIME 2022

#### CLIMATOLOGIE

Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

#### VENDANGES

Du 22 au 31 août 2022

#### ASSEMBLAGE

- 52 % Sauvignon Blanc
- 39 % Sémillon
- 8 % Sauvignon Gris
- 1 % Muscadelle

#### NOTES DE DEGUSTATION

Aide d'Argent 2022 révèle des fragrances d'agrumes exaltées par de subtiles touches de verveine et de miel d'acacia. Le vin est généreux et équilibré, ses arômes de fruits blancs à maturité viennent s'harmoniser avec une belle minéralité, offrant une agréable fraîcheur. La sensation d'équilibre persiste et se prolonge sur des notes florales et légèrement citronnées.

