

Vieux Château Certan

2023

Un Grand VCC au style intemporel

Le millésime 2023 est principalement caractérisé par des conditions climatiques tempérées jusqu'à la veille des vendanges. C'est une année culturale équilibrée avec une belle floraison et une véraison très précoce à la mi-juillet, sans excès de chaleur ni stress hydrique excessif. L'été s'est déroulé favorablement avec une montée des températures fin août, qui a permis d'optimiser la maturité des baies de chaque cépage.

Les merlots sont mûrs, aromatiques et frais. Quant aux cabernets francs, complexes et racés, ils sont en 2023, synergiques dans l'assemblage apportant leur signature et leur pedigree.

Après trois semaines et demie de cuvaison et d'extraction délicate, suivies d'une transformation malolactique rapide, le vin est aujourd'hui en cours d'élevage en barriques neuves pour les deux tiers.

Le Vieux Château Certan 2023 à la robe rubis profond est un vin très aromatique, velouté et persistant. Par son équilibre et sa complexité, il rappelle au dégustateur les fondements de ce qui fait l'originalité et la renommée des Grands Vins de Vieux Château Certan.

-
- | | |
|---------------------------------|---|
| - Sélection des grappes : | du 17 au 31 juillet 2023. |
| - Vendanges : | merlots : du 18 au 25 septembre 2023.
cabernet-francs : les 28 et 29 septembre 2023. |
| - Transformation malolactique : | du 25 octobre au 20 novembre 2023. |
| - Rendement : | 43 hectolitres/hectare. |
| - Assemblage : | 82% merlot ; 18% cabernet franc. |
| - pH : | 3,74 |
| - Degré alcoolique : | 14 %/vol |

Vieux Château Certan

2023

A Great VCC in a timeless style

The 2023 vine cycle was largely characterised by temperate weather conditions right up till the eve of harvest. It was a balanced vine-growing year with a very smooth flowering and a very early veraison in mid-July, without excessive heat or water deficit stress. The summer weather was favourable with a rise in temperatures in late August, which enabled optimal grape ripening in each variety.

The Merlot was ripe, aromatic and fresh, while the Cabernet Franc showed complexity and breed. Together in the 2023 blend, they are mutually enhancing, bringing their hallmark and pedigree.

After three and a half weeks of vatting and gentle extraction, followed by a rapid malo-lactic transformation, the wine is today undergoing its ageing in barrels, two-thirds of which are new.

The Vieux Château Certan 2023, with its deep ruby-red colour, is a very aromatic, velvety wine with excellent length of flavour. In its balance and complexity, it recalls the foundations on which the originality and renown of the great wines of Vieux Château Certan were built.

-
- | | |
|--------------------------------|---|
| - Bunch selection : | from 17th to 31st July 2023. |
| - Harvest : | Merlot: from 18th to 25th September 2023.
Cabernet Franc: on 28th and 29th September 2023. |
| - Malo-lactic transformation : | from 25th October to 20th November 2023. |
| - Yield : | 43 hectolitres/hectare. |
| - Blend : | 82% merlot ; 18% cabernet franc. |
| - pH : | 3,74 |
| - Alcoholic degree : | 14 %/vol |