



Château
d'Armailhac

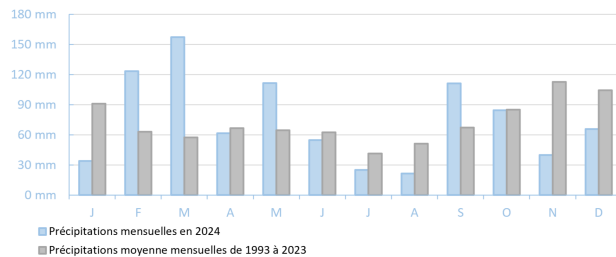
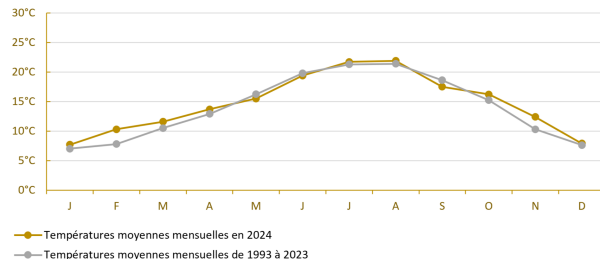
MILLÉSIME 2024

CLIMATOLOGIE

L'hiver, marqué par une grande douceur et des précipitations abondantes, initie un débourrement précoce dès la fin mars, avec une avance d'environ une semaine par rapport à la moyenne trentenaire. Si le mois d'avril demeure relativement sec, les pluies conséquentes de mai, couplées à des températures fraîches et un ensoleillement modéré, entraînent une pression accrue du mildiou et ralentissent le développement de la vigne. Ces conditions délicates lors de la floraison puis de la nouaison induisent quelques phénomènes de coulure et de millerandage, plus particulièrement sur les Merlot et les Cabernet précoces.

L'arrivée de l'été inaugure une période météorologique nettement plus clémente, instaurant sur les sols graveleux un déficit hydrique progressif et bénéfique à la vigne, jusqu'à la veille des vendanges. L'alternance de journées chaudes sans excès et de nuits tempérées favorise l'évolution des grappes, permettant d'atteindre un bon niveau de maturité phénolique des baies. Les vendanges débutent le 25 septembre dans un contexte climatique instable et se déroulent en continu pour se conclure sous le soleil des premiers jours d'octobre.

Le millésime 2024 a été délicat au début et à la fin du cycle de la vigne, mais heureusement clément à des stades décisifs pour la qualité. L'été chaud, sec et ensoleillé a favorisé une forte contrainte hydrique permettant une belle maturité des tanins et une bonne synthèse des anthocyanes. Depuis les travaux des sols au printemps jusqu'aux vendanges, l'implication des équipes et la performance de nos outils ont permis de toujours être dans l'action et jamais dans la réaction. Ce pilotage sur-mesure a contribué à obtenir des vins frais, très aromatiques, fins et élégants, illustrant parfaitement l'expression atlantique des terroirs dont ils sont issus.



VIGNOBLE

Surface en production	80 ha
Age moyen	40 ans
Type de sols	Graves légères et profondes

ÉLEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
26 mars

FLORAISON

Du 5 au 10 juin

VÉRAISON

Du 14 au 23 août

VENDANGES

Du 25 septembre au 8 octobre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	72 %
Merlot	14 %
Cabernet Franc	14 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	12,9 %
pH	3,69

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis avec des reflets pourpres, le vin dévoile une belle intensité aromatique, dominée par des notes de myrtille et de framboise, accompagnées de subtils arômes de bourgeon de cassis et d'une touche de menthe poivrée. L'ensemble est harmonieux, souligné par la fraîcheur, les fruits rouges s'entremêlant à une délicate empreinte florale.

Tonique, droit et longiligne, il offre de la vitalité en bouche, avant de déployer une élégante matière avec une texture suave, tout en conservant une sensation soyeuse. Sa grande finesse et sa précision, accompagnées d'une touche saline, se prolongent tout en élégance et pureté.