



CLIMAT

Un hiver peu humide avec quelques sessions très froides. La pluie arrive enfin en janvier et février.

Inquiétude face au gel de fin mars et début avril. Belle sortie de fleur. Quatre périodes caniculaires frappent dès juin. Soucieux, nous constatons cependant une certaine stoïcité du vignoble qui semble moins souffrir que nous.

Les vendanges dans de bonnes conditions sont précoces, les pluies légères y ont été bien venues. Dans le chai, aucun arôme de sur-maturité, du fruit déjà.

VENDANGES

Merlot : du 17/09/2022 au 29/09/2022

Cabernet sauvignon : du 24/09/2022 au 06/10/2022

Cabernet franc : du 27/09/2022 au 28/09/2022

Petit verdot : du 01/10/2022 et le 02/10/2022

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon : 54%

Merlot : 39%

Petit verdot : 5%

Cabernet franc : 2%

NOTE DE DEGUSTATION

Bordeaux très profond.

Limpide et brillant.

Premier nez : cerise et chocolat, rose rouge.

Après agitation : arômes confirmés, touche de fraîcheur verveinée.

Attaque franche.

Bouche ample souple étayée par un tannin dense et fin, crayeux.

Finale très persistante autour du fruit rouge.

