



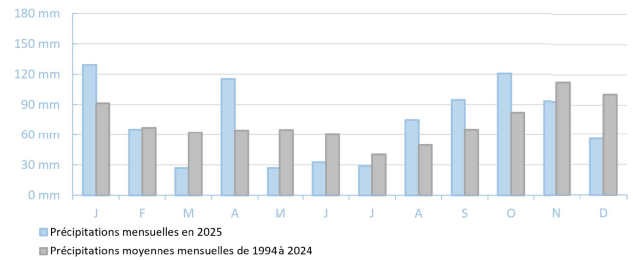
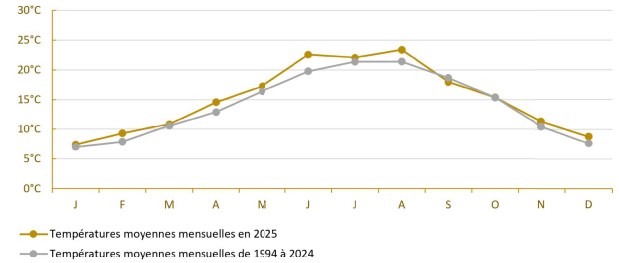
Château d'Armailhac

MILLÉSIME 2025

CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Les baies soumises au déficit de pluie sont de petite taille et concentrées. Le vignoble, grâce à ces conditions, présente un excellent état sanitaire tout au long de la saison.

Alors que les conditions climatiques estivales laissaient jusque-là présager une récolte au caractère très solaire, les derniers jours d'août s'accompagnent de l'arrivée d'un temps plus frais et de précipitations bénéfiques pour l'alimentation en eau des vignes. Elles permettent de parfaire la maturité des baies et de retrouver des équilibres plus classiques. Les vendanges débutent dans les premiers jours de septembre et se terminent le 20, une date historiquement précoce. Les raisins récoltés sont riches et très sains. Le manque de pluie durant une grande partie de l'année a toutefois quelques effets sur les rendements, en lien avec la taille réduite des baies, et plus particulièrement sur les sols drainants pour lesquels l'impact est visible sur le volume de récolte final.



VIGNOBLE

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

ÉLEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT

2 avril

FLORAISON

Du 14 au 27 mai

VÉRAISON

Du 10 juillet au 4 août

VENDANGES

Du 9 au 20 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	67 %
Merlot	21 %
Cabernet Franc	10 %
Petit Verdot	2 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,0 %
pH	3,70

NOTES DE DÉGUSTATION

Château d'Armailhac 2025 est un vin très complet qui combine une puissance contenue, une grande élégance et une large palette aromatique allant des fruits frais comme la groseille et son côté acidulé, aux fruits noirs à maturité comme la mûre, et même quelques notes citronnées. Avec une belle longueur, il s'étire en bouche tout en gardant beaucoup de fraîcheur et ne présente pas le caractère solaire qu'aurait pu laisser présager la climatologie du millésime. Sa personnalité reflète son identité Pauillac dans ce millésime qui exprime particulièrement la richesse de la diversité de ses terroirs.

