



Château d'Armailhac

Château d'Armailhac 2022 représente la puissance contenue. Il exprime toute la densité du millésime contrebalancée par une grande fraîcheur et une longueur remarquable. Il livre une trame aromatique de fruits noirs mêlés à des notes chocolatées, poivrées et épicées et un côté floral apporté par les exceptionnels Cabernets Francs de la propriété, qui expriment toute leur élégance dans ce millésime. Pulpeux et riche, sa texture crémeuse portée par des tanins enrobés et parfaitement construits vient souligner cette palette aromatique riche et délicate. Il s'étire tout en longueur sur des parfums de cassis et de réglisse avec une très belle fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

60 % Cabernet Sauvignon	Titre Alcoométrique Volumique	14,5 %
22 % Merlot	pH	3,83
16 % Cabernet Franc	IPT	75
2 % Petit Verdot	% de barriques neuves	50 %
