

CHÂTEAU DE ——— ◆ ——— LA HUSTE



— 2025 —

Les raisins du millésime 2025 ont bénéficié d'une précocité exceptionnelle et d'une maturité remarquable, donnant naissance à des vins concentrés et parfaitement équilibrés, capables de refléter avec fidélité l'expression de leur terroir.

Cet équilibre unique trouve sa source dans le plateau de La Huste, perché à plus de 55 mètres, reposant sur le célèbre calcaire à astéries, formation datant de l'Oligocène, il y a environ 30 millions d'années. Les sols argilo-calcaires, riches et variés selon la profondeur et la nature des argiles, permettent une excellente rétention d'eau et un réchauffement progressif. Ainsi, les raisins se développent harmonieusement malgré la chaleur de l'été.

Les molasses et le calcaire à astéries apportent puissance et tension au vin, tandis que le Merlot, parfaitement adapté à ces argiles profondes, révèle une chair généreuse et soyeuse. Chaque parcelle, chaque cépage et chaque orientation contribue à l'expression singulière de ce terroir.

Le résultat : des vins qui séduisent dès aujourd'hui par leur fraîcheur et leur équilibre, mais qui possèdent également un beau potentiel de garde et de vieillissement.

— 2025 —

The grapes of the 2025 vintage benefited from exceptional precocity and remarkable ripeness, resulting in concentrated, perfectly balanced wines that faithfully reflect the character of their terroir.

This unique balance finds its origin in the La Huste plateau, perched over 55 meters high and resting on the renowned astéries limestone, a formation dating back to the Oligocene, around 30 million years ago. The rich and varied clay-limestone soils, depending on depth and the type of clay, provide excellent water retention and gradual warming. This allows the grapes to develop harmoniously despite the summer heat.

The molasses and astéries limestone contribute both power and tension to the wines, while the Merlot, perfectly suited to these deep clay soils, reveals a generous and silky texture. Each plot, each grape variety, and each exposure contributes to the singular expression of this terroir.

The result: wines that captivate today with their freshness and balance, while also offering excellent aging potential.

Assemblage & Date de vendanges

Blend & Harvest date

- Vendanges manuelles / Hand-picked : 100 %
- 90% Merlot 8 Septembre au 17 Septembre 2025
- 5% Cabernet Franc 19 Septembre 2025

- **Estimation de production / Estimated production : 47 000 bouteilles/bottles**
- **Degré d'alcool / Alcohol by volume : 13,5%**

Viticulture

- **Superficie / Surface** : 12 ha
- **Rendements / Yields** : 40 hL/ha
- **Densité de plantation / Plantation density** : 6 666 pieds par ha / vines per ha
- **Age moyen des vignes / Average age of the vines** : 40 ans / years
- **Terroir** : Plateau et coteaux argilo-calcaire / limestone-clay plateaux and slopes.

- **Pratiques culturales / Vineyard management** : Conduite raisonnée, orientation bio / biocontrôle / Sustainable vineyard management, organic or biocontrol phytosanitary treatments
- **Certification HVE 4** (Haute Valeur Environnementale) depuis 2017 / high environmental value certification since 2017

Vinification & Elevage

Vinification & Ageing

- **Durée de cuvaison / Vatting time** : 23 jours / days
- **Fermentation malolactique / Malolactic fermentation** : En cuve / In tanks
- **Durée d'élevage / Ageing time** : 16 à 18 mois / months
- **Barriques / Barrels** : 40% neuves / new - 60% un vin
- **Œnologue / Œnologist** : Eric BOISSENOT

