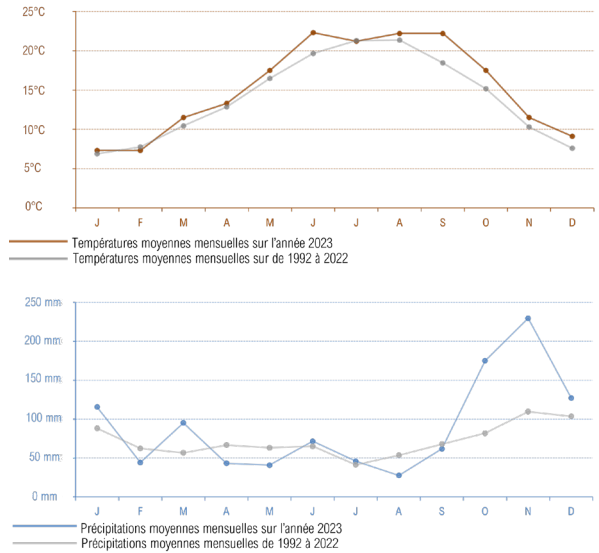




MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

Surface en production	82 ha
Age moyen	50 ans
Type de sols	Graves profondes

ELEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 31 mars au 6 avril

FLORAIISON

Du 29 au 31 mai

VERAISON

Du 29 juillet au 4 août

VENDANGES

Du 7 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	79 %
Merlot	12 %
Cabernet Franc	7 %
Petit Verdot	2 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,3 %
pH	3,74

NOTES DE DEGUSTATION

D'une belle couleur rouge sombre et intense avec des reflets carmin, le vin révèle des arômes de mûre et de myrtille, accompagnés de notes d'épices et de poivre blanc. Frais et ample en première impression, les tanins dynamiques mais satinés laissent ensuite place à une texture onctueuse, alors que des nuances vanillées et mentholées se dévoilent, soulignant la noblesse du Cabernet Sauvignon. L'élégance persiste longuement sur des notes de fruits mûrs et des parfums réglissés.