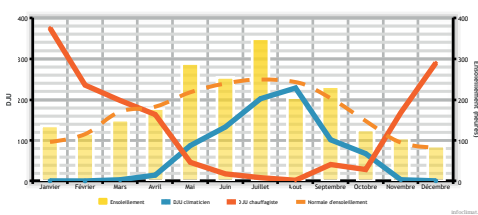


HAUT-BAGES
MONPELOU
PAUILLAC

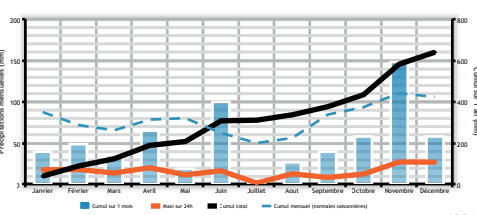
CE MILLÉSIME 2022 NOUS AURA MARQUÉ PAR SES CONDITIONS CLIMATIQUES EXCEPTIONNELLES

L'hiver, malgré la pluie de novembre et décembre, les trois premiers mois de l'année sont plus secs que d'habitude. Le printemps est marqué début avril par cinq nuits de gel, très fort, qui heureusement auront peu de répercussions dans nos propres vignobles. La floraison mi-mai est rapide et homogène pour tous les cépages. Juin voit une forte chaleur, de grosses pluies, des orages très importants, suivi par Juillet très sec avec la véraison extrêmement rapide mi-juillet. L'Été fut très sec, très chaud. Il s'agit même de l'année la plus chaude depuis 1947. Les vendanges commencent début septembre pour terminer avant la fin du mois. Ce sont des raisins très concentrés de petites baies qui ont donné ces vins avec de superbes couleurs, cette très belle maturité et une très grande richesse, marqueurs de ce millésime exceptionnel.

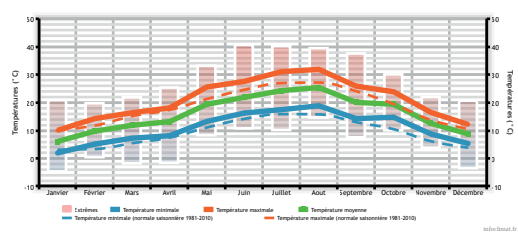
ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



HAUT-BAGES MONPELOU
2022

CYCLE DE LA VIGNE



TERROIR

Appellation : Pauillac / Superficie : 15 ha / Elevage : 30% barriques neuves, 70% barriques d'un vin

CHÂTEAU HAUT-BAGES MONPELOU 2022



DÉGUSTATION

I like the chocolate, currant and crushed stone character. Medium-bodied with solid structure. Chewy and flavorful. Medium finish.

James Suckling



ASSEMBLAGE

70%
CABERNET
SAUVIGNON

27%
MERLOT

3%
CABERNET
FRANC

NOTES

92-93
JAMES
SUCKLING

93
MARKUS DEL
MONEGO

90-92
JEFF LEVE

