



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2010

Le 29 septembre à la St Michel (Patron des tonneliers), c'est quand même singulier, et sous un soleil radieux (c'est plus habituel), les vendanges s'engagent.

Une petite pluie, dans la nuit, et le lendemain, nous continuons dans les Merlots, jusqu'au mardi 5 octobre.

Après une longue pause, dans l'attente de la maturité des Cabernets Sauvignon, qui comme en 2009 nous ont fait languir, leur cueillette est effectuée du 13 au 19 octobre.

La belle gelée du 18 a sans doute arrêté toute évolution de la maturité ; il était temps de tout rentrer.

A la dégustation, les couleurs sont époustouflantes et les tanins déjà riches et complexes. Qui s'attendait à deux millésimes exceptionnels coup sur coup ?

En même temps, cela n'a rien d'étonnant, car toutes les conditions étaient réunies pour un grand millésime : un été sec et tempéré, avec des nuits fraîches, permettant au raisin d'accumuler des tanins de qualité.

A chacun, maintenant, de juger du caractère de ce millésime.

VENDANGES

du 29 septembre au 19 octobre 2010

MISE EN BOUTEILLE

11 juin 2012

DEGRÉ

13,5%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60%

Merlot : 40%

CONSULTANT

Jacques Boissenot