



## 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