



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2011

Millésime précoce avec les premières feuilles apparaissant début avril.

Le beau temps va dominer avec quelques perturbations en juin : un peu de grêle en début de mois, quelques grillures en fin de mois.

Quelques ondées, courant juillet, vont arriver, à point nommé, pour relancer la vigne, qui souffre de la sécheresse.

Septembre commence avec une humidité qui va beaucoup plaire aux chercheurs de champignons...

Le ramassage des merlots commence le 13 septembre, à la Saint Aimée.

Les vendanges s'étalent, en s'interrompant, à diverses reprises, jusqu'au 28 septembre, avec une prédominance de belles journées ensoleillées, accompagnées de nuits fraîches.

Les cabernets, qui comme des divas, se sont fait attendre, sont très prometteurs.

La récolte se termine à la veille de la St Michel (Saint patron des tonneliers), date à laquelle avaient commencé les vendanges 2010.

Encore un millésime de belle facture. Avec sans doute une intervention humaine plus déterminante cette année, tant au niveau de la décision de ramassage des raisins (pour être au plus près de la maturité souhaitée), qu'au niveau des orientations de la vinification et de la cuvaison.

VENDANGES

du 13 au 28 septembre 2011

MISE EN BOUTEILLE

5 juin 2013

DEGRÉ

13%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60%

Merlot : 40%

CONSULTANT

Jacques Boissenot