

MILLÉSIME 2018

FICHE DESCRIPTIVE



INDICATIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un millésime 2017 marqué par le gel, la crainte d'une année similaire est bien présente. L'hiver est frais, pluvieux et donc provoque un débourrement assez tardif, heureusement, un temps plus clément arrive au printemps pour permettre la floraison. L'été se déroule sans grande pression du mildiou avec une météo sèche et ensoleillée. Notre sol argilo-calcaire a joué un rôle déterminant dans la maturation de nos raisins. En effet, l'absence de précipitation ajoutée à la sécheresse peut amener à une contrainte hydrique trop brutale, notre sol a permis de restreindre ce stress en gardant la fraîcheur et en relarguant l'eau nécessaire. Des averses ont eu lieu au mois d'août permettant d'assurer la fin de maturation des raisins. Septembre fut sec et ensoleillé avec des variations thermiques importantes favorables à la synthèse d'anthocyanes et à la dégradation des notes végétales dans les vins.



CARACTÉRISTIQUES DES VINS BLANCS

Les vins blancs produits cette année sont tendres et gourmands avec des arômes de fruits mûrs et d'agrumes.



CARACTÉRISTIQUES DES VINS ROUGES

Notre Merlot est expressif aux tannins soyeux, des arômes de cerise mûre s'en dégage. Notre Cabernet Franc est également très réussi, ils ont profité d'une belle arrière saison permettant de les récolter à maturité parfaite.