CRU BOURGEOIS Exceptionnel

CHÂTEAU D'AGASSAC
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC

Ici La lecture du terroir ne s'impose pas seulement comme l'unique voie de production de Grands Vins, mais comme la condition sine qua none à l'élaboration de vins identitaires. L'expression singulière des 45 hectares du domaine se révèle dans la complémentarité des deux terroirs qui lui donnent naissance, issus des 4ème et 5ème terrasses médocaines.

De l'assemblage de ces terroirs provient donc la singularité la plus évidente des vins d'Agassac, un équilibre subtil entre finesse aromatique et profil tannique élégant, que peuvent offrir ici une viticulture rigoureuse et la justesse de maturité, dans un style très Margalais.

Assemblage 2019 : Merlot 25% - Cabernet sauvignon 72% - Cabernet Franc 3%

Dates de récolte : Merlot 21/9 au 30/9 - C Franc 4/10 - C Sauvignon 1/10 au 8/10

Rendement 2019 : 40hl/ha

Terroirs : Terrasses 4 et 5 du Médoc

Age moyen du Vignoble : 30 ans

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Protection raisonnée : Certification Terra Vitis et HVE3 -60% de surfaces en bio et/ ou bio contrôle

Facon culturale : 4 façons – 100% travail du sol – 0% désherbage

Vendanges : raisins triés au vignoble puis au chai

Vinification : 23 cuves inox thermorégulées, cuvaison entre 21 et 26 j, pas de FML en barriques. Extraction par pigeage (terrasse 4) et remontage (terrasse 5) Très faibles extractions en 2019 car la matière était très belle et facilement extractible. Vinification 24°c

Elevage : 12- 15 mois 60% en bois neuf et 40% en cuve pour préserver le fruit. Choix de barriques essentiellement fabriquées avec des bois de la forêt de jupille pour accentuer la tension des vins. Chauffe des barriques à très faible intensité, chauffe lente à cœur pour préserver l'expression du terroir et la pureté aromatique.

Conditions climatiques du millésime 2019

Une sortie d'hiver douce et ensoleillée: Après un hiver classique pour la région (températures et précipitations proches des normes), les mois de février et mars ont été marqués par des périodes d'ensoleillement significatives.
Cela a provoqué un réveil de la végétation relativement précoce. Le débourrement s'est ainsi déroulé entre le 25 et le 29 mars.
Un épisode de gel tardif le 04 et 05 mai: 4 ha de merlots gelés pour partie
Une floraison dans des conditions compliquées : Les conditions climatiques se perturbent à partir de la dernière semaine de mai. Cette dégradation durera 3 semaines avec des précipitations importantes et des températures en dessous des normales saisonnières. La floraison a été perturbée sur merlots précoces mais la nouaison s'est bien déroulée sur tous nos cépages grâce à la reprise d'une période climatique chaude et sèche.
Un début d'été sec et chaud: La fin du mois de juin et le mois de juillet sont marqués par des températures élevées (2 épisodes très chauds sur la période) et une période sans précipitations plutôt longue mais qui faisaient suite à un mois de mai très arrosé, a permis un ralentissement puis un arrêt végétatif de la vigne très utile, pour le démarrage de la véraison.
Une véraison homogène: Les orages du 26 et 27 juillet ont été très bénéfiques. Ils ont favorisé une véraison très homogène (06/08 sur Merlot et 09/08 sur cabernet).Le mois d'Aout a été peu arrosé et les pluies d'orage de début septembre associées à un ensoleillement très correcte durant les vendanges ont permis au merlot et aux cabernets d'affiner la maturité tannique sans décalage avec la maturité technologique grâce à un maintien parfait de l'état sanitaire du feuillage.

Cette année encore 4 des 5 conditions nécessaires pour la production de grands millésimes ont été au rendez-vous: précocité du débourrement, arrêt végétatif progressif en juillet, véraison homogène et précoce, fin de saison ensoleillée et peu arrosée avec un feuillage sain sans reprise végétative, seule la floraison a été compliquée sur merlots précoces.

CHATEAU ARNAULD

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Haut-Médoc

2019

CETTE ANNÉE-LÀ

Ce millésime 2019 fut marqué par son climat chaotique du début de la pousse de la vigne jusqu'à la fin des vendanges.
Après un hiver relativement doux et donc un débourrement relativement précoce début avril s'en ai suivi un printemps à ne pas coucher dehors.
Tout d'abord du froid avec des gelées printanières début mai (en 35 ans de carrière du jamais vu !) impactant sensiblement la future récolte avec la destruction de bourgeons de certaines parcelles.
Ensuite un déluge jusqu'à fin juin générant coulure sur merlots et cabernets.
Et pour finir une sécheresse intense jusqu'à mi-octobre plus par manque de pluie que par chaleurs intenses diminuant ainsi le volume des baies de raisins de l'ordre de -10% / moyenne sur 15 ans.
Vous l'avez compris, les nerfs des vignerons ont été mis à rude épreuve avec la crainte de ne pouvoir remplir un petit peu plus les cuves en 2019 par rapport à 2018 qui fut une année de très petite récolte pour cause de gel et de mildiou.
2019 restera un millésime de vignerons ou présence dans les vignes et dégustations des baies ont été les facteurs clés de réussite
Au bout du compte, nous terminons cette campagne viticole par des vendanges de très grande qualité et notamment des cabernets sauvignons dont les peaux fondaient dans la bouche laissant du goût sans aucune amertume. C'est rare !
Pour les volumes, on s'en contentera car d'autres amis vignerons ont bien plus de raisons de se plaindre des effets de la nature durant ce millésime 2019.

ASSEMBLAGE FINAL

- 52% Cabernet Sauvignon
- 33% Merlot
- 15% de Petit Verdot

VENDANGES

Du 25 septembre au 11 octobre

NOTES DE DÉGUSTATION

Un des grands millésimes de Château Arnauld avec des % importants de cabernets sauvignon et de petit verdot. Une couleur sombre avec de beaux reflets violine se mêlant à un rubis profond. Des arômes de fruits noirs et notamment de mures, de myrtilles et de cerises noires avec des notes réglissées très présentes signes de maturité longue et complète des cabernets sauvignon. On retrouve également le coté floral, violette des petit verdots. En bouche très belle densité, avec du volume et une onctuosité remarquable. La puissance est là mais avec de la suavité et un grain de tanins d'une rare précision. C'est l'équilibre parfait.
Un millésime de grande classe !

MÉDAILLES /RÉCOMPENSES

- Jean Marc Quarin : 92/100
- James Suckling : 91-92/100
- Yves Beck : 93-94/100
- Decanter : 93/100
- Terre de vins : 91-92/100

Château Arnauld compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

Vignobles de Larose
vignobles responsables

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

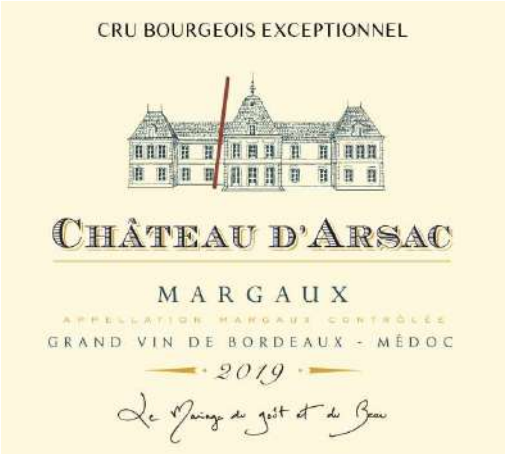
VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CHÂTEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2019



FICHE TECHNIQUE

Classement	CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
Appellation	Margaux
Surface AOP Margaux	53,043 hectares
Terroir	Graves profondes sur sol brun et sur affleurement marno-calcaire
Densité de plantation	6 600 pieds / ha
Rendement	40 hl/ha
Age de la vigne	27 ans en moyenne
Pratiques culturales	Raisonnée. Politique zéro résidu dans les vins depuis 2016. Les mesures prophylactiques sont systématiquement préférées aux solutions chimiques (pas d'anti botrytis, effeuillage adapté). Enherbement de l'inter-rang, travail sous le rang. Adaptation du rendement à la capacité du cep plutôt qu'à la parcelle.
Vinification	Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.
Élevage	100 % barriques (40% Barriques neuves, 60 % barriques 1 vin)
Production	150 000 bouteilles
Assemblage	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
TAV :	13.5 %Vol
Date de mise en bouteilles	Printemps 2021

Château d'Arsac
Tel. +33 (0)5 56 58 83 90

1 allée du Comte – 33 460 ARSAC
contact@chateau-arsac.com
www.chateau-arsac.com

CHÂTEAU
BELLE-VUE
HAUT-MÉDOC

Château Belle-Vue, Cru Bourgeois Exceptionnel

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2019

LE VIN

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez
Gérante : Isabelle Mulliez
Régisseur : Jérôme Pineau
Directeur : Yannick Reyrel
Œnologue Christophe Coupez
Superficie : 14,99 ha à 6 666 pieds/ha

LE MILLÉSIME

La canicule estivale, avec seulement 65 mm de pluies entre le 15 juin et le 08 septembre 2019 a permis la récolte de baies très saines, certes de petite taille mais d'une grande puissance aromatique. Les vendanges se sont étalées du 26 septembre au 18 octobre pour permettre à chaque parcelle d'atteindre sa parfaite maturité. Patience a été notre maître mot tout au long de la phase de récolte.
Château Belle-Vue 2019 offre une couleur pourpre intense, des tannins veloutés et racés, des notes florales et épicées dans la lignée de ses plus beaux millésimes.

TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, à la frontière de nombreux Grands Crus Classés du Médoc, sur un terroir de graves grossières profondes.

A LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoublage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :
- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

ELEVAGE

30% en fûts neufs
Durée : 14 à 16 mois.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 48%, Merlot 30%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 1%, Carménère 1%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.65
Age moyen des vignes: 39 ans
Volume de production: 80 000 bouteilles

Château Belle-Vue - SC de la Gironville, 103, route de Pauillac, 33460 Macau
Tel. 05.57.88.19.79 - Fax 05.57.88.41.79
chateau-belle-vue.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

vincod.com/0NLQ7F

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE

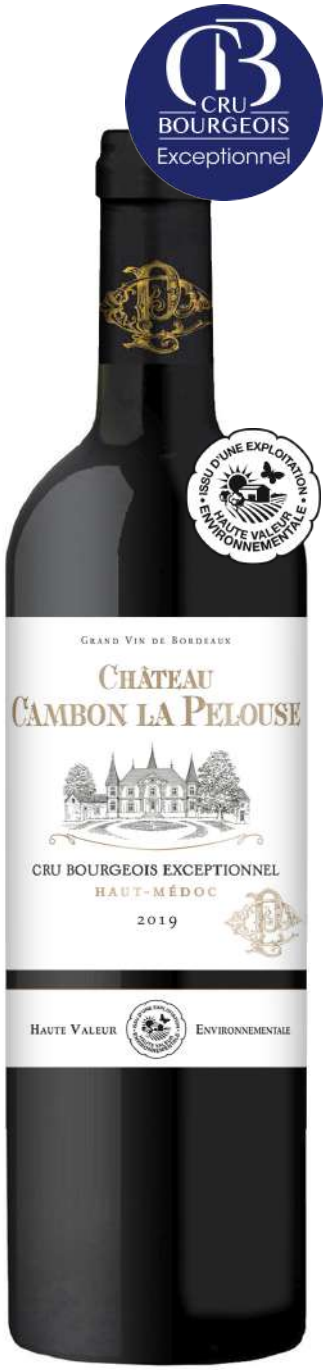
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL - AOC HAUT MEDOC

2019

Terre de Vins - 92

Un nez très médocain sur la noblesse et la profondeur du cabernet-Sauvignon. L'attaque est fraiche avec des notes de poivron, de fraise écrasée et de menthe. C'est très riche, avec du cassis qui vient donner du nerf et de la tension. Cambon la Pelouse répond présent.

INFORMATIONS TECHNIQUES



Appellation et classement

Aoc Haut-Médoc et Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2019

L'hiver est marqué par des températures relativement douces au mois de Février, inédit depuis 20 ans (+6.3% par rapport à la moyenne des températures maximales). Le mois de Mars est lui aussi assez clément, ce qui conduit à un débourrement précoce (5 à 6 jours plus tôt que la moyenne). En Mai et début Juin, une période plutôt fraiche et humide a entrainé une croissance de la vigne assez lente et hétérogène. Ce bel été nous a donné des beaux degrés, une très belle richesse phénolique ainsi que des tanins de qualité. Tout cela donne au vin un bel équilibre car la fraicheur est présente sur ce millésime assez chaud. Les vendanges se terminent le 11 octobre avec un bilan très positif. Les moûts sont riches et très aromatiques, les degrés sont élevés mais comparables aux grands années bordelaises, 2005, 2009, 2010, 2015 ou 2018, ce qui est tout à fait réjouissant pour la première année du groupe australien.

Assemblage

55% Cabernet-Sauvignon – 45% Merlot

Vieillissement

12 mois en barriques de chêne français, 35% en barriques neuves

Analyse

Rendement : 40 hl/ha
Degré alcool : 14%

DEGUSTATION

Equipe technique

Riche et gourmand. Belle structure, légères notes boisées bien dosées. Fruits rouges et noirs, complexe. A boire dès 2021 jusqu'au 2031.

Presse

Wine Enthusiast: 92-94
The Wine Cellar Insider: 91
Wine Chronicles: 92
Terre de Vins: 92

Château Charmail

Fiche Technique

Millésime 2019

Appellation	≈	Haut-Médoc
Terroir	≈	Argilo graveleux
Superficie	≈	28.5 hectares
Densité de plantation	≈	8300 pieds par hectare
Viticulture	≈	Travail des sols, effeuillage manuel, vendanges vertes
Rendement	≈	40 hectolitres par hectare
Encépagement	≈	40 % merlot, 33 % cabernet sauvignon, 15 % cabernet franc, 12 % petit verdot
Age de la vigne	≈	33 ans
Récolte	≈	manuelle à 100 %
Dates des vendanges	≈	du 25 Septembre au 11 Octobre
Vinification	≈	21 jours de macération pré-fermentaire à froid à 5 degrés, extraction à 26 degrés maximum
Elevage	≈	12 mois en barriques avec 33 % de bois neuf
Autres particularités de vinification	≈	œufs en béton de 17 hectolitres
Production	≈	115 000 bouteilles de 1er vin
Degré	≈	14 °
Oenologue	≈	Hubert De Bouard

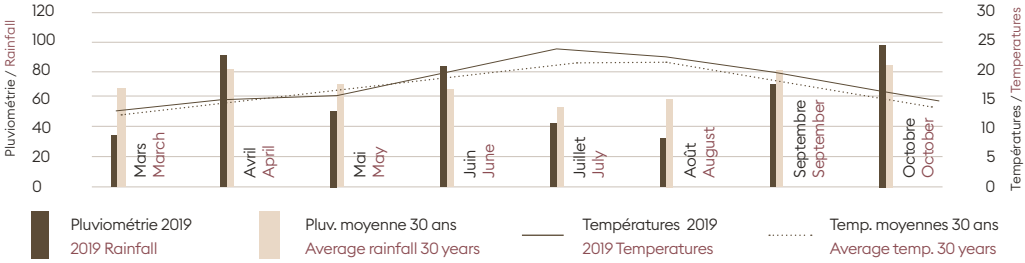
Propriétaire et/ou Contact : Bernard D'Halluin
Adresse : Charmail 33180 St Seurin de Cadourne
Téléphone : 05 56 59 70 63
Fax : 05 56 59 39 20
Email : charmail@chateau-charmail.fr
Site Internet : www.chateau-charmail.fr

CHATEAU LE BOSCQ

SAINT-ESTÈPHE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2019



SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ VINEYARD SURFACE	18 Ha 18 Ha
SOLS SOILS	Croupes élevées et profondes de graves garonnaises, sur un sous-sol argileux. High and deep gravel hillocks on a clay subsoil.
VENDANGES HARVEST	Intra-parcellaires. Manuelles en cagettes. Tri optique et densimétrique. Manual picking using small crates, per plot. Optical and densimetric sorting.
VINIFICATION VINIFICATION	Cuves inox de tailles variées. Fermentation malolactique partiellement en barriques. Stainless-steel vats of various capacities. Malolactic fermentation partially in barrels.
ÉLEVAGE AGEING	12 mois en fûts de chêne (dont 37% de fûts neufs) sur lies fines. 12 months in oak barrels (37% of which are new) on fine lees.
ASSEMBLAGE / BLEND	46% Cabernet-sauvignon, 46% Merlot, 6% Petit verdot, 2% Cabernet franc

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

NOTE DE DÉGUSTATION

« Belle couleur profonde aux reflets violets. Le nez complexe associe l'intensité de fruits mûrs à des notes d'épices douces, de bois précieux et de tabac. L'attaque souple évolue en une bouche de belle densité, pleine et longue, aux tannins présents et puissants. La richesse aromatique accompagne toute la dégustation pour s'achever sur des notes de fruits noirs et d'épices. Un Saint-Estèphe très typé. »

Frédéric Bonnaffous,
Directeur des Vignobles Dourthe

TASTING NOTE

"Wonderfully deep in colour, tinged with glints of purple. The wine is complex on the nose, combining the intensity of ripe fruits with notes of gentle spice, precious woods and tobacco. Initially soft on the palate, the wine gains in concentration, full-bodied and long, with bold, powerful tannins. A wealth of rich flavours is present throughout, culminating in notes of black berry fruit and spice. Typical Saint-Estèphe."

Frédéric Bonnaffous,
Dourthe Estates Director

TERRE DE VINS	JAMES SUCKLING	WINE ENTHUSIAST
93 / 100	94-95 / 100	93 / 100

1840 DOURTHE

CHÂTEAU LE CROCK

Cru Bourgeois Exceptionnel

2019

VIGNOBLE

Superficie : 32 hectares destinés à la production du Château Le Crock et celle de son second vin

Age moyen : 45 ans

Densité : 8 700 pieds/hectare

Sols : Graves garonnaises, sous-sol argilo-sableux

Mode de culture : Taille traditionnelle en guyot double

Travail du sol intégral et confusion sexuelle sur tout le vignoble

Effeuillage précoce et vendanges en vert

VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes

Tri manuel sur pied puis sur grappe

Dates des vendanges : Du 19 septembre au 1er octobre 2019

Rendement : 45,07 hL/ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

57% Cabernet Sauvignon

33% Merlot

5% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016 et certification HVE 3 depuis le millésime 2017

Saint-Estèphe

ELABORATION

Cuverie : Cuves inox et béton thermorégulées

Vinification : Sélection semi-parcellaire

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

Fermentation malolactique en barriques neuves

Elevage : 14 à 18 mois en barriques de chêne français (30% neuves, 70% d'un vin)

Collage au blanc d'œuf en cuves et en barriques

Dates de mise en bouteille : Mai 2021

Production : 119 900 équivalent bouteilles

ASSEMBLAGE DU VIN

46% Cabernet Sauvignon

43% Merlot

7% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool sur étiquette : 14 % vol.

Degré d'alcool analyse COFRAC : 13.8 % vol.

Acidité Totale : 3.6 g H_2SO_4 /L

pH : 3.62

EQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier

Oenologue château : Isabelle Davin

Oenologue conseil : Michel Rolland

Maître de chai : Yoann Lavigne

Chef de culture : Jonathan Servant

VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

CHATEAU LESTAGE

Cru Bourgeois Exceptionnel
Le Millésime / Vintage 2019

91 Vinous / 91 Wine Enthusiast / 90 Decanter / 92 Markus Del Monego / 91 Anthocyanes / 93 Terre de Vins
91 Yves Beck / 16.5 Le Point / 91 Vert de Vin / 90 Bernard Burtschy

Assemblage / Blend : Merlot : 64%, Cabernet Sauvignon : 31%, Cabernet Franc : 3%, Petit Verdot : 2%
Date de Vendange / Harvest period : du 24 Septembre au 10 octobre / 24th September to 10th October
Rendement / Yield : 36 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 14%vol
Elevage / Ageing : 25% barriques neuves / 25% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : HVE 3 & TERRA VITIS
Production Grand Vin : 130 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

Un millésime dense et élégant / A dense and elegant Vintage

Des conditions climatiques exceptionnelles ont donné au millésime son caractère :

Un Hiver peu pluvieux avec de fortes variations de température mène à un début de floraison le 5 juin, La vigne pousse lentement. L'été est sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique et un dernier jour de pluie le 10 septembre permettent d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 10 octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin éclatant !

Exceptional weather conditions gave the vintage its character:

A dry winter with strong temperature variations leads to the beginning of flowering on June 5, the vine grows slowly. Summer is dry and very hot: Three months of summer without water. Our clay-limestone basements were beneficial in avoiding water stress for our vines which could have been induced by these conditions. A magnificent autumn and a last rainy day on September 10 allow us to reach optimal maturity. The warm and sunny days and the cool nights which refine the tannins allow us to harvest until October 10.

Alcoholic fermentations were carried out by promoting the extraction of the fruit. The wines are very colorful, have a beautiful structure with soft tannins that suggest a very nice evolution in bottles. The mouth is full, at once lively, round and melted.

A brilliant wine!

Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
SAINT-ESTÈPHE

Une météo pleine de contraste

L'hiver, doux et relativement sec, est suivi par un printemps dont les températures sont inférieures à la moyenne. La floraison a lieu fin mai sur les sols de graves, et durant la première quinzaine de juin sur les argilo-calcaires. Les deux épisodes de canicule qui ont lieu les 26-27 juin et entre le 22 et le 25 juillet sont heureusement tempérés par les entrées maritimes et la proximité de l'estuaire.

L'été est sec et chaud

La maturation des raisins se fait dans de très bonnes conditions, et l'amplitude thermique importante entre des journées chaudes et des nuits fraîches va permettre la synthèse des polyphénols et la parfaite maturation aromatique.

Nos terroirs réagissent parfaitement

L'enherbement et le travail du sol limitent l'évapotranspiration, pendant que nos sous-sols, bien pourvus en eau, alimentent suffisamment la vigne. Une fois la véraison passée, le faible taux de potassium disponible dans nos sols argilo-calcaires - grâce au temps sec - va permettre de maintenir fraîcheur et acidité. Quelques pluies, courant septembre, vont "repulper" les baies et éviter des teneurs en sucres trop élevées.

Des vendanges sereines

Treize jours d'une grande sérénité, du 25 septembre au 9 octobre. Les rendements sont modérés et les rapports marc/jus très favorables à l'élaboration de grands vins. Au sein de nos chais tout juste rénovés par Jean-Michel Wilmotte, la vinification débouche sur un assemblage à dominante Merlot. Les quatre cépages ont clairement bénéficié de nos graves argileuses sur socle calcaire, ils expriment chacun beaucoup de fraîcheur, de plénitude et de gourmandise.

Château Lilian Ladouys 2019, richesse et fraîcheur

Les tanins sont veloutés, et l'équilibre est finalement très proche des 2016 ou 2018, avec une fraîcheur aromatique encore plus prononcée.

Assemblage	Château Lilian Ladouys	La Devise 2019
Merlot	59%	58%
Cabernet Sauvignon	37%	34%
Petit Verdot	3%	8%
Cabernet Franc	1%	-
Bois neuf	35%	25%

Analyses	Château Lilian Ladouys	La Devise 2019
Titre Alcoolique (%vol.)	13.73	13.65
Acidité totale (g/l H_2SO_4)	3.1	3.0
pH	3.84	3.84

Pour en savoir plus, découvrez notre fiche technique directement en flashant ce QR Code.

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc – Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46,9 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle

Millésime 2019 — Degré 14 %

Production	60.000 bouteilles
Date de mise	21/22 Avril 2021
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 54 %
	Merlot : 44 %
	Petit Verdot : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraflage,
	table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité
	Vinification parcellaire
	Pigeage
	Température de fermentation :
	27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées)
	Cuvaison : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique
	(1/3 barriques neuves),
	collage adapté

Notes

J. Sucling : 91-92 – Y. Beck : 89-90 – Jeff Leve, The Wine Cellar Insider : 90 - Y. Castaing, Anthocyanes : 90-92 - Terre de Vins : 94-95 - Jane Anson, Decanter : 91 - Valérie Faust, Le Figaro : 16/20 – A. Galloni, Vinous : 89-91 - Roger Voss, Wine Enthusiast : 92 – C. Kissack, The Wine Doctor : 90-92 - J. C. Chicheportiche, Vert de Vin : 91-92 - – Tasted, Andreas Larsson : 91

CRU BOURGEOIS Exceptionnel

Château de Malleret – 470, chemin de Malleret – 33290 Le Pian-Médoc – T. +33 (0)5 56 35 05 36 – contact@chateau-malleret.fr – www.chateau-malleret.fr

CHATEAU PAVEIL DE LUZE

MARGAUX

LA PRORPIÉTÉ :

Le Château Paveil de Luze est une des plus anciennes propriétés du Médoc. Le vignoble qui existe depuis le XVIIe siècle est la propriété des Barons de Luze depuis 1862. Les 6ème et 7ème générations de la famille continuent d'élaborer des vins d'une grande distinction alliant finesse et élégance

SURFACE TOTALE : 32 Hectares

DENSITE : 7000/ha

SOL : Graves Profondes

AGE MOYEN DES VIGNES : 36 Ans

ENCEPAGEMENT : 70%Cabernet Sauvignon 30% Merlot

VENDANGES : Mécanique

AGRICULTURE : Raisonnée, Certification Environnementale niveau 2 (AREA)

VINIFICATION : En Cuves Inox Thermorégulées

ELEVAGE : 12 Mois en Barriques Françaises (30%neuves)

CHATEAU PAVEIL DE LUZE 2019, AOC MARGAUX CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

VENDANGES : 26/09/2019

RENDEMENT : 51hl/ha

ASSEMBLAGE : 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot

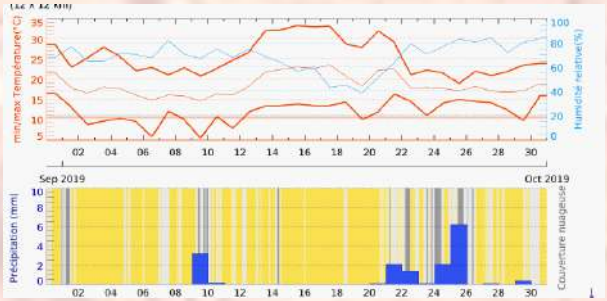
MISE EN BOUTEILLE : 31 Mai au 11 Juin 2021

PRODUCTION : 203 000 Bouteilles

DEGRES ALCOOLIQUE : 13,5%

CONSULTANT : Derenoncourt Consultants

Météo des vendanges 2019



Température

Pluviométrie

Propriétaire : Famille de Luze
3 chemin du Paveil 33460 Soussans
Contact : contact@chateaupaveildeluze.com
09 75 64 57 97

CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2019

AOC

Haut-Médoc

Assemblage

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Récolte

- **28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc** avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne.
- Une protection raisonnée mais surtout **réfléchie** du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.
- **Des travaux en verts minutieux** pour ce millésime optimisant ainsi la qualité.
- **Âge moyen des vignes :** 35 ans

Sol

Argilo-calcaire

Vendanges

Du 23/09 au 8/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée.

Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tannins.

Élevage

70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois dont 20% sont des barriques neuves. 30% du 1er vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraicheur à l'assemblage.

Dégustation

93-94 / 100 • Terre de Vins - Juin 2020

Du Taillan joue désormais dans les Exceptionnels… **Le beau rubis dissimule un nez délicat et envoûtant sur les charmes du cassis.** L'attaque est fraîche, nous sommes sur la pureté du fruit rouge avec des notes de figue. Les tanins sont encore en quête de dentelle, un peu de patience.

16,5/20 • Le Figaro

Nez intense, sur la puissance et la générosité. **Attaque ronde, bouche élégante, sapide.** Elégants amers, finale complexe et vive.

Château du Taillan 56 Avenue de la Croix 33320 Le Taillan Medoc
Tel : 05 56 57 47 00 • Mail : info@chateaudutaillan.com