



CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2009

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver plus froid que la moyenne, le printemps plutôt humide et chaud favorise une floraison précoce.

Les températures douces du mois de juillet ainsi qu'un mois d'août chaud et sec contribuent à une véraison homogène et rapide dans de bonnes conditions.

Toutes les phases climatiques importantes influant sur la qualité des raisins se succèdent de façon idéale. Aussi, dès la fin août, la récolte présente un bon état sanitaire, avec une maturation évoluant de façon optimale.

Les vendanges se déroulent du 17 septembre au 05 octobre.

ASSEMBLAGE :

78,5 % Merlot

18 % Cabernet Franc

3,5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques

2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe rouge présente quelques reflets tuilés. Le nez est fruité et intense. La bouche offre des arômes de fruits mûrs et une bonne structure tannique. La finale est longue, marquée par des tanins fins et élégants.