



CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2011

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Ce millésime est marqué par un stress hydrique précoce avec un déficit hydrique important de janvier à juillet.

Ces conditions climatiques n'ont jamais été enregistrées depuis 60 ans.

Le printemps et le début de l'été sont accentués par la chaleur, mais les températures des mois de juillet, d'août et de septembre sont proches des normales saisonnières.

La floraison est très précoce et très groupée début mai, et la véraison se déroule fin juin.

Le cycle de la vigne, du débourrement jusqu'à la véraison, est le plus précoce et le plus bref depuis au moins 20 ans.

Les vendanges se déroulent du 05 au 28 septembre.

ASSEMBLAGE :

73,5 % Merlot

16 % Cabernet Franc

10,5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques

2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge sombre. Le nez est élégant et fruité. En bouche, l'attaque est souple et offre une belle structure aux tanins fins. La finale présente un bel équilibre.