



# CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2012

## CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le printemps et le début de l'été sont frais et humides. La seconde partie de l'été est très ensoleillée et marquée par un déficit hydrique important.

La floraison, à la fin du mois de mai, est moyennement précoce et étalée. La véraison est lente et se déroule début août.

Les températures sont douces en septembre et en octobre, frôlant les 28°C.

Les fortes amplitudes thermiques favorisent la concentration et la préservation des arômes dans les pellicules des raisins.

Les vendanges se déroulent du 28 septembre au 11 octobre.

## ASSEMBLAGE :

60 % Merlot  
22 % Cabernet Franc  
18 % Cabernet Sauvignon

## ÉLEVAGE :

1/3 en barriques  
2/3 en cuves

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est d'un rouge profond. Le nez est marqué par des notes de fruits frais. La bouche est généreuse, suave et fruitée, avec des arômes de fruits rouges. La finale offre des notes d'épices et de cassis.