



CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2013

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le mois d'avril sec permet un débourrement dans de très bonnes conditions avec une très belle sortie homogène des grappes.

Le printemps frais et humide provoque une floraison tardive.

Le mois de juillet connaît un climat chaud et sec.

La véraison se déroule à partir du 10 août. La maturation est lente, perturbée par le temps frais et humide d'août et de septembre.

Les vendanges se déroulent du 1er au 12 octobre. Un travail minutieux de zonage est réalisé au vignoble afin de récolter chaque parcelle et chaque cépage à bonne maturité.

ASSEMBLAGE :

49 % Merlot
28 % Cabernet Sauvignon
23 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques
2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une belle couleur d'un rouge profond. Au nez, on retrouve des notes de fruits frais qui s'expriment à l'aération. La bouche, souple et harmonieuse, offre une belle structure aux tanins fins. La finale est d'une grande finesse.