



CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2017

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2017 commence par un hiver sec et tempéré avec une pluviométrie de 146 mm de décembre 2016 à février 2017.

Le mois de mars est doux (avec une température moyenne de 11,5 °C).

Le débourrement se déroule du 3 au 10 avril pour les merlots et se termine le 17 avril pour les cabernets sauvignons, signe d'un millésime précoce.

Le mois d'avril est marqué par trois jours de gel, les 27, 28 et 29 avril, qui affectent une partie du vignoble de Château de Sales.

La floraison s'étale du 20 mai au 3 juillet, en fonction des parcelles gelées et des parcelles non gelées.

L'été se caractérise par un mois de juin très chaud (avec une température moyenne de 21,5 °C et un épisode de canicule du 22 au 26 juin), et des mois de juillet et d'août plus tempérés. Les précipitations sont limitées (46 mm pour les mois de juillet et d'août).

La véraison se déroule du 21 juillet au 18 août en fonction des parcelles et des cépages, avec une diminution importante de l'écart entre les parcelles gelées et les parcelles non gelées.

Les vendanges se déroulent du 13 septembre au 05 octobre, durant 11 jours. Un travail minutieux de zonage est réalisé au vignoble afin de récolter chaque parcelle et chaque cépage à bonne maturité.

ASSEMBLAGE :

67 % Merlot

27,5 % Cabernet Sauvignon

5,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques

2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Belle robe rubis.

Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges et d'épices.

L'attaque en bouche est souple.

Le milieu de bouche, rond et bien équilibré, se développe sur des arômes de fruits frais.

La finale est longue et gourmande.