

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 1998

Vin très riche. Peaux épaisses.

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur bien soutenue, légèrement évoluée à la marge. Nez fin, pur, complexe, s'ouvre à l'agitation avec une belle expression du terroir. C'est l'avènement du bouquet qui signe la possibilité de le servir de préférence en début ou au milieu du repas (viandes). En bouche, il se développe sur une matière mûre, pleine, dense avec au final une résolution longue et persistante par un extrait de fruit remarquable porté par un tapis de tanins suaves . Très belle bouteille d'aujourd'hui et de demain.

Apogée 2008 - 2020

(verticale Franck DURBOURDIEU – 02 février 2006)

ENCEPAGEMENT

60 % merlot
25 % cabernet franc
15 % cabernet sauvignon

MATURITE

12,5 degré naturel

DATE DES VENDANGES

15,16,17 septembre 1998	Merlot
23, 24 septembre 1998	Cabernet franc et Cabernet sauvignon

Août très beau et très chaud. Fortes pluies après le 26 septembre 1998. On a donc vendangé avant les pluies.

LABEL

176 HL

RENDEMENT

40 HL / HA