



# 1992

## CLIMATOLOGIE

Les premières fleurs apparurent vers le 25 mai. Le mois d'août fut quant à lui chaud mais plutôt pluvieux. Le beau temps revint jusqu'au 25 septembre pour ensuite alterner entre pluie, soleil et froid.

## VENDANGES

Les vendanges qui se déroulèrent du 2 octobre au 12 novembre à Château Coutet, nécessitèrent sept tries successives avec une forte sélection.

DATES DE VENDANGES	2 octobre au 12 novembre 1992
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	32
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 1994

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur paille avec des reflets or. Le nez est rond, velouté avec des arômes de fruit confit, de noisette grillée et d'ananas.

L'attaque en bouche associe charnu et élégance pour se prolonger sur un milieu de bouche très harmonieux où la rondeur de la chair se combine avec des arômes d'abricots confits et de pain grillé.

C'est un vin très typé par son terroir de Barsac. Bernard Constantin, Maître de chai