



1993

CLIMATOLOGIE

Après un hiver sec et ensoleillé, le millésime 1993 débuta par un printemps frais et pluvieux, qui eut pour conséquence une floraison tardive, vers le 10 juin. Août amena chaleur et orages, alors que septembre fut mitigé.

VENDANGES

Dans ces conditions climatiques difficiles, les vendanges débutèrent le 27 septembre. Les tries furent sévères (trois tries plus deux de nettoyage) et la sélection très stricte. Les vendanges se terminèrent le 4 novembre, avec un volume de production très faible.

DATES DE VENDANGES	27 septembre au 4 novembre 1993
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles (3 de récolte et deux de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	24
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 1995

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très jolie couleur, or cuivré, brillante et limpide.

Le nez, d'une belle amplitude, s'ouvre sur des notes de cire, de miel et d'abricots confits avec quelques nuances florales d'une grande élégance.

En bouche, suave et douce, se développe un très bel équilibre de saveurs où la fraîcheur, d'une acidité contenue, rehausse de belles notes fruitées, riches et concentrées, d'ananas confits, de cédrat, de pâte de coing et de noisettes grillées.

La finale, complexe, est à la fois riche et charmeuse, alliant finesse et caractère. L'ensemble donne à ce millésime une véritable originalité qui se révèle dans sa pleine maturité aromatique. Bernard Constantin, Maître de chai.