



# 1994

## CLIMATOLOGIE

En 1994, le mois de mars, chaud et sec, a favorisé un débourrement précoce de la végétation et la chaleur des mois de mai, juin et juillet a permis un bon développement du vignoble. Le mois de septembre, marqué par une alternance de périodes sèches et de périodes pluvieuses, a retardé le développement de la "pourriture noble". Cependant, le retour d'un temps sec permit au Botrytis cinerea de s'installer en moins de huit jours.

## VENDANGES

Les vendanges ont été effectuées en trois tries successives dans d'excellentes conditions. Les fermentations en barriques ont produit un millésime d'une belle qualité, riche et prometteur.

DATES DE VENDANGES	19 septembre au 12 octobre 1994
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	16
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 1996

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie couleur avec de légers reflets or pâle.

Le nez est élégant avec quelques notes florales très discrètes rappelant la fleur d'acacia et des notes plus riches de fruit mûr, de figue fraîche et de noisette.

Après une attaque en bouche nette et équilibrée, les caractères aromatiques se développent harmonieusement sur des saveurs de fruits confits, d'abricots secs et de miel, mariées à un boisé bien fondu, aux saveurs vanillées.

La finale prolonge avec charme et raffinement toute l'expression de ces caractères aromatiques persistants. Bernard Constantin, Maître de chai.