



1995

CLIMATOLOGIE

La précocité du cycle végétatif fut due cette année-là à des températures hivernales clémentes. Le début du printemps fut chaud et sec. La floraison se fit vers le 20 mai laissant augurer une bonne maturation. Les mois d'été furent chauds et sans précipitation.

En septembre, fraîcheur et pluie furent utiles pour compenser les excès de la sécheresse, et permirent le développement du Botrytis cinerea favorisant aussi la concentration.

VENDANGES

La botrytisation fut homogène, et permit de rentrer une récolte de grande qualité en quatre tries..

| | |
|------------------------------|---|
| DATES DE VENDANGES | 11 septembre au 11 octobre 1995 |
| NOMBRE DE PASSAGES | 6 tries successives et manuelles |
| NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES | 24 |
| ENCEPAGEMENT | 75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc |
| FERMENTATION | en barriques (100% de barriques neuves) |
| ELEVAGE | 18 mois en barriques de chêne 100% français |
| MISE EN BOUTEILLES | Mai 1997 |

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or moyen aux reflets cuivrés.

Le nez s'ouvre sur une multitude de notes aromatiques, de fruits exotiques bien mûrs (mangue), de cire d'abeille et de petits fruits secs, avec beaucoup d'élégance.

La prise en bouche est souple et douce, révélant une botrytisation nette, alliant la sucrosité de petits fruits confits et la fraîcheur minérale du terroir ; l'expression gustative évolue rapidement vers des caractères aromatiques d'abricots confits, de notes légèrement caramélisées et d'épices fondues dans quelques notes miellées, apportant une agréable longueur.

Millésime équilibré... tout en nuances aromatiques.