



# 2001

## CLIMATOLOGIE

La douceur de l'hiver 2001 provoqua le débourrement le 23 mars, avec quelques jours d'avance par rapport au millésime précédent. La mi- floraison est notée le 8 juin et la mi- véraison le 17 août.

## VENDANGES

En octobre, de très bonnes conditions climatiques favorisèrent une excellente botrytisation qui se développa de façon homogène et permit d'effectuer quatre tries sans interruption notable.

DATES DE VENDANGES	du 8 octobre au 5 novembre 2001
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	22
ENCEPAGEMENT	80% Sémillon, 19% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2003

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur or cuivré aux reflets ambrés.

Le nez, très expressif, s'ouvre sur un bouquet de notes aromatiques où l'on retrouve l'abricot sec, la vanille et la mangue, alors que l'aération ramène des notes plus fraîches, d'agrumes et de citron confit.

La prise en bouche est généreuse, encore très fraîche pour le millésime, avec un support aromatique bien développé, marqué d'épices, de liqueur de mirabelle et de mandarine confite ; le milieu de bouche évolue vers des notes plus complexes de poivre blanc et de safran avec une petite pointe de cannelle tout en gardant une agréable fraîcheur fruitée.

Millésime riche et complet, à la fois très aromatique et parfaitement équilibré ... éblouissant de caractère et de fraîcheur.