



2002

CLIMATOLOGIE

La douceur de l'hiver 2002 provoqua un débourrement de la vigne le 25 mars, à peu près aux mêmes dates que l'année précédente. La mi-floraison est notée le 5 juin, et la mi-véraison le 18 août.

VENDANGES

Les conditions climatiques excellentes et un ensoleillement exceptionnel en octobre, favorisèrent une pourriture noble homogène, permettant d'enchaîner les tries sans difficulté. Cependant, peu de grappes furent botrytisées entièrement et les 75 vendangeurs durent réaliser sept passages..

DATES DE VENDANGES	18 septembre au 6 novembre 2002
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	23
ENCEPAGEMENT	79% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2004

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie couleur or soutenu aux reflets cuivrés.

Le nez, ample et bien ouvert, développe des notes complexes mariant le miel, la cire d'abeille, la pâte de coing et fruits secs.

La prise en bouche est ronde et généreuse avec un bon équilibre entre la concentration et la fraîcheur, faisant ressortir quelques notes de miel et sucre candy mêlées d'épices et de vanille.

Agréable minéralité saline en finale, ramenant de la fraîcheur sur une belle longueur de fruits exotiques très mûrs.

Au 31/07/2014 : Belle couleur dorée. Nez de miel et d'abricots secs. Bouche très riche à l'attaque, puis un peu pointue, finale sur l'abricot et légèrement amère (zestes d'agrumes).