



# La chartreuse de Coutet

## 1998

### CLIMATOLOGIE

Les trois premiers mois de l'année furent marqués par des températures élevées et des précipitations peu abondantes, provoquant un débourrement précoce.

En juin, le beau temps favorisa une bonne évolution de la maturation, et la floraison se déroula pendant les premiers jours du mois.

Après un mois d'août caniculaire, le potentiel de richesse du raisin était déjà très important et les quinze premiers jours de septembre un bon développement du Botrytis cinerea se produisit..

### VENDANGES

La botrytisation, précoce et homogène, donna des moûts de très belle qualité, avec un grand potentiel tant aromatique que gustatif..

DATES DE VENDANGES	24 septembre au 22 octobre 1998
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles (5 de récolte et un de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	20
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (50% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2000

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est de couleur or brillant.

Le nez est élégant et discret. Il s'ouvre en douceur sur des notes vanillées et épicées, des arômes de fruits confits, de fleurs de jasmin, de coing et d'agrumes, accompagnés d'une touche de miel.

L'attaque est fraîche et ronde, avec une belle complexité aromatique. La fraîcheur des agrumes reste présente, accompagnée d'une onctuosité qui parfait l'équilibre.

La finale est tout en élégance et en finesse.