



# 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..

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

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur or soutenu.

Le nez s'ouvre d'emblée sur des caractères d'une grande finesse, mêlant quelques zestes d'oranges confites à de délicates notes de vanille, de liqueur d'abricot, une petite pointe de pain d'épices et du miel.

Prise en bouche charnue, maîtrisant parfaitement l'équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur d'un millésime riche en saveurs; la qualité d'une botrytisation précoce et homogène se retrouve dans un joli retour aromatique à la fraîcheur d'agrumes confits, soutenu par une petite minéralité apportant caractère, longueur et finesse..

Belle expression d'un joli millésime....