



La chartreuse de Coutet

2000

CLIMATOLOGIE

Après un débourrement noté début avril, le beau temps de mai et de juin favorisa une bonne évolution végétative du vignoble. La mi-floraison est notée le 7 juin, et la mi-véraison le 14 août.

VENDANGES

La récolte nécessita cinq tries, dans des conditions difficiles, en faisant appel à une importante équipe de coupeurs (70 personnes) ; tout fut récolté en cagettes, avec une trie supplémentaire sur place et une très grande vigilance à l'arrivée du raisin au cuvier.

DATES DE VENDANGES	19 octobre au 13 novembre 2000
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	23
ENCEPAGEMENT	90% Sémillon, 9% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2002

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est brillante et limpide, de couleur or intense.

Le nez est délicat et fin, il offre des notes de fruits confiturés, de fleurs de jasmin, une touche de boisé, de coing, de miel et d'abricot rôti, le tout dans une belle intensité.

En bouche il est rond, complexe et riche, sur des notes fraîches d'agrumes et gourmandes, de brioche.

La finale est agréablement vive et généreuse.