



La chartreuse de Coutet

2004

CLIMATOLOGIE

L'année 2004 peut être considérée comme une année assez sèche à températures moyennes. Janvier a été chaud et humide, avec en fin de mois un froid sec qui s'est installé jusqu'en mai. Deuxième quinzaine de mai à fin juin, temps chaud et sec, permettant à la floraison de se passer dans de bonnes conditions. De juillet à mi-août, pluviométrie assez élevée.

VENDANGES

Septembre a été sec et chaud, la maturation s'est bien déroulée.

DATES DE VENDANGES	27 Septembre au 10 novembre 2004
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	32
ENCEPAGEMENT	80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2006

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or, soutenue et brillante, aux reflets cuivrés. Le nez est fin et racé. Il dévoile d'élégante notes florales de jasmin et d'acacia, mêlées de notes plus puissantes de miel, d'abricots confits et de fruits secs.

La prise en bouche est très ronde, d'une jolie concentration, évoluant sur des notes aromatiques variées où se mêlent des saveurs de pain d'épices et de mangues très mûres, ainsi que des notes de citron et de liqueur de fruits.

Belle finale, ample, savoureuse et généreuse où la qualité de l'assemblage s'exprime avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.