



La chartreuse de Coutet

2006

CLIMATOLOGIE

Les conditions climatiques jouent un rôle important sur ce millésime. Année très sèche, fortes chaleurs jusqu'en juillet.

Août irrégulier perturbant la maturation du raisin, fort heureusement, septembre et octobre chauds permettent aux grappes d'atteindre leur pleine maturité.

VENDANGES

Un élevage de 16 mois permet d'obtenir une Chartreuse avec de la rondeur, du gras, une belle acidité et une finale minérale.

DATES DE VENDANGES	17 septembre au 19 octobre 2006
NOMBRE DE PASSAGES	6 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	22
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (50% de barriques neuves)
ELEVAGE	16 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2008

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie couleur or.

Le nez, discret, s'ouvre sur le miel et la vanille, de jolies notes grillées, le tout soutenu par une pointe de petits fruits confits et de zestes d'agrumes ...

La bouche se révèle élégant mariage de notes aromatiques fondues qui se prolonge sur une belle fraîcheur minérale.

Très bel équilibre, dans la douceur et la finesse. Juillet 2013.