



# La chartreuse de Coutet

## 2009

### CLIMATOLOGIE

L'année 2009 fut caractérisée par des conditions climatiques plus chaudes et plus sèches que la moyenne. Un mois d'août particulièrement ensoleillé suivi d'un été indien favorisèrent une maturation exceptionnelle.

Le 18 septembre, l'arrivée de précipitations marqua le début de la botrytisation sur des raisins très mûrs. C'est en général la marque de fabrique d'un grand millésime.

### VENDANGES

Quatre passages pendant les vendanges permirent de rentrer une récolte parfaite qui nous donna l'opportunité d'exprimer notre personnalité. 2009 est un millésime de style..

<b>DATES DE VENDANGES</b>	18 septembre au 22 octobre 2009
<b>NOMBRE DE PASSAGES</b>	5 tries successives et manuelles ( <i>4 de récolte et une de nettoyage</i> )
<b>NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES</b>	28
<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>	Juin 2011

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur dorée soutenue

La première sensation aromatique est impressionnante avec des notes délicates d'agrumes et fruits exotiques.

La prise en bouche révèle des fruits confits avec des notes vanillées fondues, caramel, toffee, mais aussi épices douces et poivre blanc.

Finale expressive, chaleureuse et d'une belle longueur, ramenant une agréable fraîcheur sur des notes de zestes d'orange confits. Juillet 2013.