



## CHÂTEAU ODILON 2020

### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation :** AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France

Château Odilon se trouve sur l'appellation Listrac-Médoc, à l'intérieur des terres, au centre du plateau calcaire et à l'écart de l'estuaire de la Gironde. La propriété jouit ainsi d'une situation bien protégée.

**Terroir :** Le sol argilo calcaire du domaine offre une résistance remarquable à la sécheresse. La proximité de l'océan Atlantique confère quant à elle une fraîcheur qui se retrouve dans l'éclat aromatique du vin. Ce terroir se révèle très propice à la culture du cépage merlot, dans une région où traditionnellement le cabernet sauvignon est roi. Château Odilon possède ainsi une typicité médocaine tout à fait originale.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Vendanges manuelles et mécaniques avec un tri sur l'ensemble de la récolte. Vinification en cuves inox thermorégulées avec macération pré-fermentaire à froid et remontages. Micro-oxygénation en cuve. Les fermentations se déroulent sur 15 jours sous température contrôlée à 18°C. Le vin est ensuite entonné en fûts pour une période de 14 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe grenat profond

Le nez est marqué par des fruits mûrs. De délicates notes boisées et de vanille complètent le bouquet après aération.

Le vin est élégant en bouche avec des tanins bien enrobés équilibrés par une belle acidité. Longue persistance en bouche qui laisse place à une finale savoureuse sur le fruit.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

**Teneur en alcool :** 13,5 % vol.

**pH :** 3,5

**Acidité totale :** 3,6 g/l