



MÉDOC 2020

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Médoc, Bordeaux, France

La longue presqu'île du Médoc s'étend entre l'estuaire de la Gironde et l'océan Atlantique. C'est cette situation unique qui assure la maturation lente du Cabernet Sauvignon et donne à notre Médoc son goût extraordinaire.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'un terroir unique. Cette situation exceptionnelle, associée à des sous-sols alluviaux riches en minéraux et à des croupes graveleuses bien exposées, offre des vins remarquables dont l'encépagement est dominé par le Cabernet Sauvignon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a débuté par un débourrement précoce suite à un hiver très doux. Le printemps a été humide et pluvieux, ce qui a affecté l'apparition des fruits. L'été a quant à lui été marqué par une sécheresse sans précédent avec une absence de précipitations entre mi-juin et mi-août, ce qui a perturbé la maturation des baies dans certains lots. Les vendanges 2020 ont été historiquement précoces et se sont déroulées sous une vague de chaleur qui s'est prolongée pendant toute la période des vendanges.

Les vins du Médoc 2020 sont donc à la fois puissants, frais et élégants, avec des degrés d'alcool raisonnables, des tanins de bonne densité et une acidité plus élevée que les millésimes précédents.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle de Bordeaux : le raisin est égrappé et foulé avant de passer en cuves pour la fermentation. La durée totale de macération est de 2 à 3 semaines, avec des remontages doux pour favoriser une extraction douce des tanins et de la couleur. L'objectif est d'obtenir un Médoc agréable et séduisant, qui peut se déguster jeune.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat intense.

Le nez est fin et discret avec des arômes de cerise rouge et des notes de tabac et de boîte à cigares.

En bouche, le vin est équilibré, avec une belle structure et des tanins ronds et souples. La finale est longue et aromatique, avec des touches de réglisse.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,40 g/l