PAUILLAC 2016

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 Pauillac, Bordeaux, France
L'appellation Pauillac est située à 40 km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Terroir : Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins. Parmi les cinq Premiers Crus de la liste des Grands Crus Classés de 1855, trois figurent dans cette appellation. Caractérisé par des croupes de graves, ce terroir offre les conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2016 a été un millésime remarquable pour les vins de Bordeaux, comparable au millésime légendaire de 1990, tant pour sa quantité que pour sa qualité. L'hiver doux et pluvieux a été suivi par un printemps très humide et froid qui, fort heureusement, n'a pas nui à la floraison. L'été sec et chaud qui a suivi s'est prolongé en un agréable été indien ponctué de pluies suffisantes qui ont permis au raisin d'atteindre son degré de maturité optimal. Les vins obtenus sont riches, soyeux et fruités avec des tanins mûrs inhabituels et des couleurs profondes.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde virant légèrement au noir.
Nez fin et complexe annonçant un bouquet prometteur au fil du vieillissement. A l'agitation apparaissent des arômes délicatement mêlés de sous-bois, d'épices et de mine de crayon. Présent en bouche, ce vin généreux révèle une belle persistance et richesse d'arômes. Un vin qui mérite d'être attendu.
Température de dégustation : 16 C - 18°C
Vin à déguster dès maintenant ou à garder pendant 5 à 7 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Merlot 25%
Rendement : 45 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.52
Acidité totale : 3.65 g/l