



## SAINT-ÉMILION 2022

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 Saint-Émilion, Bordeaux, France

Saint-Émilion est niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux. C'est une appellation unique dans le Bordelais, avec une multitude de petits vignobles formant une mosaïque dans le paysage.

**Terroir** : En plus d'offrir un réseau extraordinaire de cours d'eau souterrains et de passages à Saint-Émilion, les incroyables roches calcaires creusées dans les collines ont généré des sols calcaires réputés parmi les meilleurs au monde pour le Merlot, permettant ainsi d'obtenir des vins voluptueux et complexes qui sont un véritable plaisir à boire.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule). Il restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. L'hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce. La floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et une pression parasitaire très faible. Grâce aux réserves importantes d'eau en 2021, la vigne a bien résisté à la canicule et à la sécheresse durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août ont permis à tous les cépages de finir leur maturation parfaitement. Ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, équilibrés et harmonieux.

### ■ 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 fermentation est réalisée à 30 °C et suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers permettant d'assurer une extraction douce des tanins et de la couleur. Après la fermentation malolactique, la moitié du vin est transférée en fûts de chêne français pour une période de 8 à 10 mois.

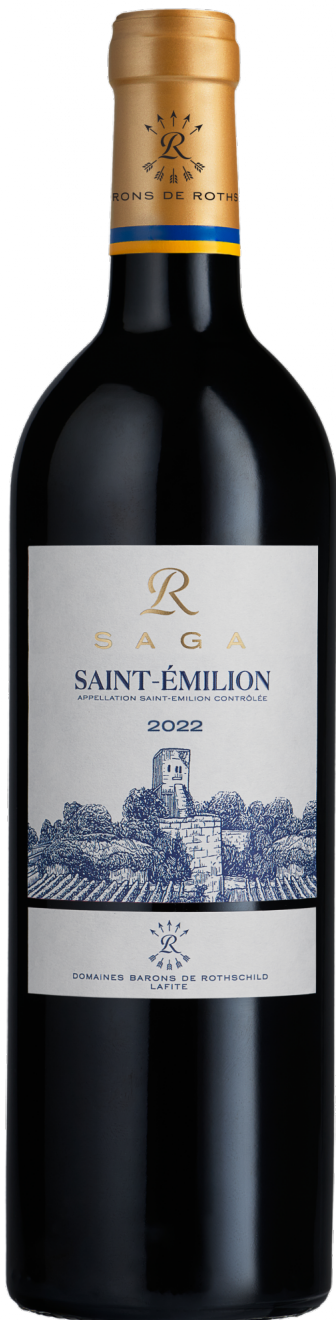
### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe grenat profond.

Le nez élégant et complexe est dominé par des arômes de baies noires (mûre, myrtille) et des notes subtilement boisées (clou de girofle, vanille).

L'attaque en bouche est ample et suave. Elle évolue sur des tanins présents et soyeux, avec une finale fraîche et longue, portée sur des notes de torréfaction.

Ce vin se bonifiera encore dans les 5 prochaines années.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

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

**Teneur en alcool** : 14 % vol.

**pH** : 3,53

**Acidité totale** : 3,41 g/l