



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc
Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2015



AOC

Haut-Médoc

Assemblage

70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Récolte

- 28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne.
- Une protection raisonnée mais surtout **réfléchie** du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.
- Des travaux en verts minutieux pour ce millésime optimisant ainsi la qualité.
- Âge moyen des vignes : 35 ans

Sol

Argilo-calcaire

Vendanges

Merlot : du 05/10 au 14/10

Cabernet Sauvignon : du 19/10 au 20/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée.

Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tannins.

Élevage

70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. 30% du 1^{er} vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

Dégustation

Ce vin présente une couleur rouge cerise très dense.

Le nez est ouvert sur des **arômes de fruits rouges et sur des notes briochées**, vanillées caractéristiques des années de grande maturité.

En bouche, l'attaque est **douce et veloutée**. L'évolution est charnue avec une certaine fraîcheur. Les tanins sont présents mais bien intégrés. Bonne longueur. **Très joli millésime charmeur**. A garder entre 8 et 10 ans.

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Paris 2018

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018

1 étoile au Guide Hachette des vins 2019.



Millésime 2015



92/100 Wine Enthusiat

En quittant Bordeaux pour le Médoc, c'est la propriété que l'on rencontre. Ce vin est structuré, charpenté, avec de solides tanins ainsi que des arômes généreux de mûre. Ce vin devrait bien vieillir. A boire à partir de 2021.

17/20 Jancis Robinson

Dense, riche et très mûr avec de la structure et de la force. Feuille de thé et encre. Une vraie densité 14%, à boire entre 2018 et 2024.

89/100 Yves Beck

Rouge grenat moyen. Bouquet de bonne intensité marqué par des notes de baies rouges. Agréable fraîcheur à la mise en bouche. Corps équilibré, légèrement crémeux, doté de tanins granuleux, en synthèse avec la structure. Finale fruitée. Un vin agréable que l'on pourra déjà savourer dans sa jeunesse. 2019/2027.

Dégustation

Ce vin présente une couleur rouge cerise très dense.

Le nez est ouvert sur des **arômes de fruits rouges et sur des notes briochées**, vanillées caractéristiques des années de grande maturité.

En bouche, l'attaque est **douce et veloutée**. L'évolution est charnue avec une certaine fraîcheur. Les tanins sont présents mais bien intégrés. Bonne longueur. **Très joli millésime charmeur**. A garder entre 8 et 10 ans.

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Paris 2018

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018

1 étoile au Guide Hachette des vins 2019.

