

Millésime 2016



AOP Haut-Médoc

Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.

Directeur Technique : Gérald Verrac.

Oenologue Conseil : Axel Marchal.

Une protection raisonnée mais surtout réfléchi du vignoble, en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.

Le vignoble

28 hectares d'AOP Haut-Médoc.

Vignoble planté avec 80% de Merlot - 20% de Cabernet sauvignon.

Nature du sol : principalement argilo-calcaire.

Age des vignes : la parcelle la plus ancienne date de 1959, la plus jeune de 2016.

Les vendanges

Ont eu lieu du 03/10 au 21/10.

Rendement moyen de 40hl/ha.

Le vin

La très belle arrière-saison du millésime a permis d'attendre une maturité optimale des tanins. Des travaux en verts minutieux pour ce millésime optimisant ainsi la qualité. 70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. Sélection parcellaire à l'encuvage. Cuvaision 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 tanins.



Dégustation

Le Château du Taillan 2016 se présente comme un vin aux **arômes de fruits noirs et d'épices** avec un léger **boisé** toasté, une bouche juteuse, presque veloutée et élégante. La structure de ce vin est **équilibrée** alliant un milieu de bouche étoffé et une belle longueur en final.

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Paris 2018

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2022