



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc  
Cru Bourgeois Exceptionnel

# Millésime 2017



## AOC

Haut-Médoc

## Assemblage

100% Merlot

## 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

Du 15 septembre au 5 octobre

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 sur fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. 30% du 1<sup>er</sup> vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

Dégustation

### Millésime 2017, un millésime rare...mais de qualité !

2017 est un millésime qui restera dans les annales: après un printemps très doux, les gelées d'Avril ont sévi sur le vignoble, emportant plus de 80% de la récolte au Taillan.

**Le Taillan 2017 sera du sur mesure.** Nous nous sommes appliqués pour donner ce que nous avons de plus qualitatif.

Le 2017 a une **belle expression aromatique sur le fruit rouge comme la groseille**, presque un nez de bonbon. Une bouche souple, ronde et équilibrée.

Un joli millésime qui saura se faire apprécier.