

Millésime 2019



AOP Haut-Médoc

Classé Cru Bourgeois Exceptionnel au millésime 2018. Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée.

Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.

Directeur Technique : Gérald Verrac.

Oenologue Conseil : Axel Marchal.

Le vignoble

24 hectares d'AOP Haut-Médoc.

Nature du sol : principalement argilo-calcaire.

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

Le millésime

La consécration comme "Cru Bourgeois Exceptionnel" est un aboutissement, une petite récolte en 2019 qui se relève donc doucement des aléas climatiques des années précédentes. Une très belle année où l'on a privilégié une extraction douce, afin d'obtenir une texture gourmande, ainsi que des arômes de fruits prononcés.

85% merlot 15% cabernet sauvignon.

Les vendanges

Ont eu lieu du 23/09/19 au 08/10/19.

Rendement moyen de 40hl/ha.

Le vin

La robe est rubis, brillante. Le nez est fruit , ouvert malgré son jeune âge, sur des notes de cassis et fraises. Le bouquet se dévoile petit à petit avec l'apparition de notes de sous-bois. La bouche est équilibrée, veloutée et se caractérise en milieu de bouche par une grande fraicheur. La finale est ronde et certains tanins sont encore bien présents ce qui apporte une belle dynamique.

93-94 / 100 - Terre de Vins - Juin 2020 "Du Taillan joue désormais dans les **Exceptionnels**... Le beau rubis dissimule un nez **délicat** et envoûtant sur les charmes du **cassis**. L'attaque est **fraîche**, nous sommes sur la pureté du **fruit rouge** avec des notes de **figue**. Les **tanins** sont encore en quête de dentelle, un peu de patience.

16,5 / 20 - Le Figaro - Nez **intense**, sur la puissance et la générosité. Attaque **ronde**, bouche ** l gante**, sapide.  l gants amers, finale **complexe** et vive.

Médaille d'argent au concours mondial de Bruxelles 2022.

Dégustation

