



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Château du Taillan 2013 :

AOC : Haut-Médoc

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

Récolte : 1 021 hectolitres de Château du Taillan
160 hectolitres de second vin

Vignoble : 28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert, contrôle des rendements).

Sol : Argilo-calcaire où le cépage Merlot se développe bien.

Vendanges : Les vendanges ont commencé tôt, le 30 Septembre avec les merlots, suivis des cabernets et se sont terminées le 8 octobre. Ce fut une période perturbée par quelques pluies mais nous avons réussi à ramasser les raisins dans de bonnes conditions. Une sélection stricte des raisins à l'arrivée de la vendange nous a permis d'obtenir des vins très fruités et plein de charme.

Vinification : Dans des petites cuves inox de 80 à 160 hectolitres thermorégulées. Des petits remontages fréquents pour extraire la couleur et les tanins en douceur. Les cuvaisons ont été assez longues, entre 21 et 30 jours.

Elevage : 12 mois en barriques dont 10% neuves et 30% de un vin.

Profil gustatif: Ce vin présente une jolie couleur rouge cerise. Le nez est ouvert sur des arômes de fruits rouges prononcées, rehaussées par une note épicée. En bouche, l'attaque est franche, et gouleyante. L'évolution montre des tanins bien intégrés avec une certaine vigueur en finale. Ce millésime 2013 pourra être consommé dans les 5 ans sans problème et aura un potentiel de garde d'environ 10 ans.



-Médaille de Bronze au Concours de Mâcon 2016.

