

Millésime 2012



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 13/10

Cabernet Sauvignon : du 14/10 au 15/10

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 sur 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

Couleur dense et soutenue avec des reflets brillants.

Un nez ouvert sur **le fruit presque crémeux avec des notes d'épices.**

Une bouche gourmande et suave et une belle fraîcheur en finale. Un millésime qui se révèle progressivement et à boire avec grand plaisir.

Récompenses :

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles en 2015





CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc
Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2012



89/100 Sascha Speicher, WEINWIRTSCHAFT (Allemagne)

Un style fin, presque féminin pour ce millésime, arômes de groseille, de cerise sauvage, de piment; très savoureux, juteux, grand équilibre, des tanins modérés, une agréable fraîcheur, c'est un plaisir de le boire jeune.

87/100 Gilbert & Gaillard

Robe grenat soutenu, reflets rubis. Nez intense, fruits noirs, notes torrifiées, grillées. Attaque suave, bouche veloutée, structurée, plutôt concentrée. Les arômes sont nets et précis. Tanins serrés. Ensemble équilibrés. Un Haut-Médoc qui tient la route.

86/100 Robert Parker

Château du Taillan 2012 est certainement un des Crus Bourgeois les mieux réussis que j'ai goûté. Plutôt bien fait, mûr, ce vin à la robe sombre couleur prune possède une texture ronde est généreuse, avec un corps moyen et des tanins souples en finale. Très agréable à boire maintenant mais aussi dans les 5 à 8 années à venir.

Dégustation

Couleur dense et soutenue avec des reflets brillants.

Un nez ouvert sur **le fruit presque crémeux avec des notes d'épices.**

Une bouche gourmande et suave et une belle fraîcheur en finale. Un millésime qui se révèle progressivement et à boire avec grand plaisir.

Récompenses :

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles en 2015

