

Millésime 2019



AOC

Haut-Médoc

Assemblage

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

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 23/09 au 8/10

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 tanins.

Élevage

70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois dont 20% sont des barriques neuves. 30% du 1er vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

Dégustation

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 élégante, sapide.** Élégants amers, finale complexe et vive.