

CHATEAU DE MILLERY

 SAINT-EMILION GRAND CRU 

2019

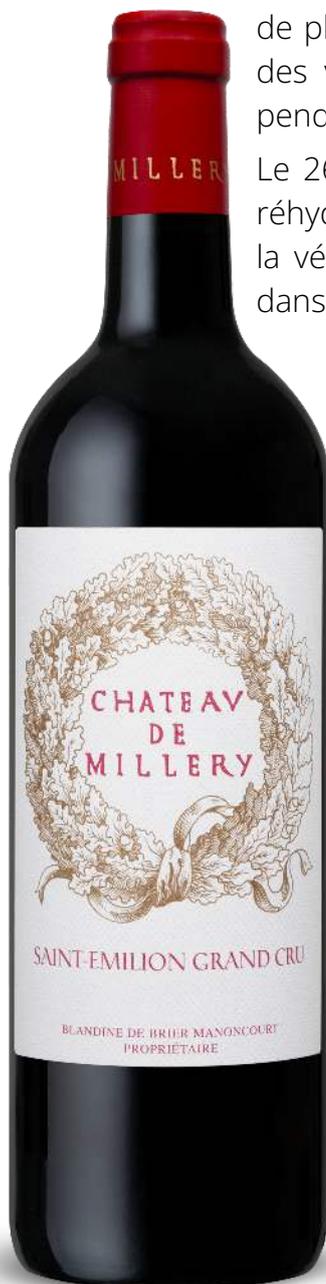
Des températures douces en fin d'hiver ont permis aux vignes de sortir tôt de leur dormance. Encouragées par les conditions météorologiques favorables qui ont suivi, les premières feuilles se sont formées rapidement à la mi-avril. Un coup de froid est alors arrivé, ralentissant la croissance de la végétation et amenant une menace de gel sur plusieurs nuits. Jusqu'à la mi-juin, les conditions ont alterné entre le printemps et l'hiver.

L'été s'installe avec une chaleur torride jusqu'à la fin de juillet. Baigné d'un soleil intense, les vignes ont rapidement rattrapé leur cycle. Il y a eu des pics de température de plus de 30 °C sur 22 jours en juillet. Heureusement, les racines profondes des vignes leur ont permis d'extraire l'eau de notre sous-sol argileux bleu pendant cette période chaude.

Le 26 juillet, une averse bienvenue a apporté 40 mm d'eau en un seul jour, réhydratant les vignes, abaissant la température et donnant le coup d'envoi à la véraison. A partir de la mi-août, le processus de maturation s'est déroulé dans des conditions optimales.

La maturation lente et progressive des raisins favorise la concentration aromatique, tandis que la fraîcheur est préservée.

Les vendanges ont commencé le 26 septembre pour assurer la fraîcheur aromatique.



Vendanges

26 Septembre

Assemblage

95 % Merlot
5 % Cabernet Franc

Elevage

15 mois en 100%
barriques neuves