

CHATEAU DE MILLERY

 SAINT-EMILION GRAND CRU 

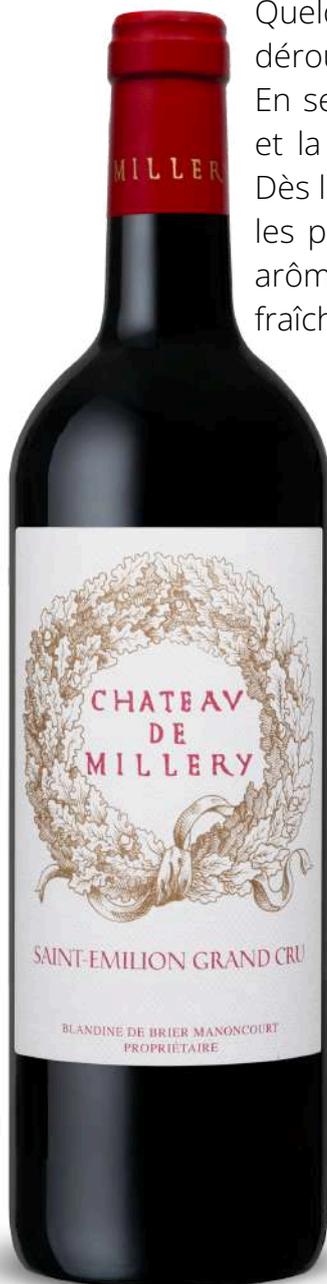
2015

Les conditions hivernales habituelles ont apporté les précipitations nécessaires pour reconstituer les réserves en eau des sols, ce qui s'est avéré déterminant durant la première moitié de l'année 2015. Les températures élevées enregistrées durant les dix premiers jours d'avril ont rapidement favorisé le réveil de la vigne. Cette croissance dynamique a ensuite été encouragée par une brève alternance de pluie et de soleil.

Début juillet, une hausse marquée des températures s'est prolongée pendant trois semaines.

Quelques pluies en juillet ont permis une véraison uniforme, qui s'est déroulée du 24 juillet au 8 août.

En septembre et octobre, de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont favorisé une maturation phénolique optimale des raisins. Dès le début du mois de septembre, notre équipe technique a commencé les prélèvements de baies afin de suivre l'évolution de l'équilibre et des arômes des fruits. Les pluies irrégulières ont apporté un regain de fraîcheur bénéfique à la vigne.



Vendanges

2 octobre

Assemblage

95 % Merlot
5 % Cabernet Franc

Elevage

12 mois - 100 % barriques
neuves