



## SAINCRIT 2.0

### AOC Bordeaux Supérieur

### 2018

#### Les conditions climatiques du millésime

Le millésime 2018 a connu deux périodes aux conditions météorologiques très différentes et très marquées. Le début de l'année fut très pluvieux avec des températures supérieures à la moyenne, ce qui a nécessité un important travail dans les vignes. En 6 mois, nous avons reçu la pluie que nous recevons habituellement en une année. Puis la situation s'est radicalement inversée, avec un été chaud et sec, à l'ensoleillement maximal en août et septembre.

Le mois de janvier fut très doux mais marqué par un record d'humidité. Après février et mars très froids en dessous des normales, avril fut très doux, chaud et en seconde décennie entraîna un débourrement plutôt précoce et rapide. En mai ce fut une succession d'orages, avec une alternance de périodes pluvieuses et sèches. Nous avons plutôt été épargné par la grêle. Juin et la première quinzaine

de juillet furent à la fois pluvieux et chauds, ce qui nous obligea à attacher une vigilance particulière à la lutte contre le mildiou.

Toutefois, l'été sans excès de chaleur, a connu un ensoleillement exceptionnel (presque 20 % au dessus des normales pour juillet, août et septembre). Pour éviter de trop fortes teneurs en sucres, donc en alcool, nous avons réduit la surface foliaire. Le temps favorable nous a permis de vendanger sur un mois et de façon parcellaire pour une maturité optimale des raisins, que nous avons ainsi ramassés à parfaite maturité et très sains.

Une certaine unanimité sur le caractère exceptionnel de ce millésime a réuni tant les professionnels que les amateurs. Toutefois, c'est le travail réalisé dans nos chais qui nous a permis de vous offrir des vins à la belle complexité aromatique, au fruité incomparable et à la fraîcheur exceptionnelle.



#### «Saincrit 2.0, l'instant brut de fruit»

#### SANS ADJONCTION DE SOUFRE

**SAINCRIT 2.0**, née de l'ère 2.0 la nouvelle version de SAINCRIT, sans sulfite ajouté se destine à être partagée au sein de communautés de consomm'acteurs passionnants et passionnés ! 100% de cabernet, franc et sauvignon, une dégustation aux sensations «brut de fruit».

#### 100% CABERNET FRANC & SAUVIGNON

**DATE DE VENDANGES:**  
11 octobre 2018

**DÉGUSTATION:**  
Teinte grenat profond, nez au fruité intense, arômes de petits fruits noirs de type cassis, mûre et myrtille, bouche ronde et gourmande avec beaucoup de sucrosité, tanins soyeux, finale aux accents de réglisse.

*Yves Beck*

Vin sans adjonction de soufre.  
«Pourpre violacé. Plutôt particulier comme bouquet, du moins au «premier nez» avec des notes de cuir. Avec un peu d'aération ce sont des nuances fruitées qui prennent le relais. En bouche le vin est friand, juteux et déjà bien accessible. C'est un vin agile, aérien que l'on pourra savourer dans sa jeunesse. Il a une touche désaltérante et du tempérament !  
C'est assez glou-glou!»

A déguster : Maintenant – 2023

**Note : 88/100**