



## SAINCRIT

### AOC Bordeaux Supérieur

### 2017

#### Les conditions climatiques du millésime

2017 fut une année fraîche avec un été sec, déterminant ainsi le style des vins obtenus. La fin de l'automne 2016 et le début de l'hiver ont été particulièrement frais avec des moyennes inférieures de plus de 2,2 °C. Mars et le début du mois d'avril, très doux, ont entraîné un départ précoce et rapide de la végétation. Les dix derniers jours d'avril ont été froids avec des gelées importantes. Notre situation dominante sur des coteaux exposés au sud nous ont épargnés du pire. Mai et juin furent plutôt chauds, avec un passage caniculaire la troisième semaine de juin, où les températures atteignirent 35 °C, avec une pluviométrie importante. L'été a été plus frais avec des températures irrégulières, mais il a été assez sec. Septembre fut frais également (2,5°C en dessous des moyennes) et humide, surtout pendant les trois premières semaines.

A l'inverse du printemps, l'été aura finalement été relativement peu ensoleillé. Le millésime se caractérise par des températures assez basses et une saison végétative assez sèche, tout particulièrement pour l'été. Les précipitations totales de l'année furent de 600 mm seulement. Ces conditions ont été favorables à une maturation régulière des raisins. La qualité des vendanges a été très dépendante du travail apporté aux vignes au printemps et à l'été mais aussi de la qualité des sols dont la profondeur de l'enracinement a joué un rôle important, en permettant de laisser mûrir des raisins qui sont restés sains du fait de la faible pluviométrie. Nous avons ainsi pu récolter assez tard et obtenir une excellente maturité des fruits.

Le début de la récolte a pu être retardé au maximum et les vendanges se sont déroulées sans pluie.



#### «Saincrit, l'instant fruit rouge»

**SAINCRIT** porte le nom du Château éponyme, car c'est avec cette cuvée que ma vie de vigneronne a commencé. Issue à 100% du cépage Merlot, cette cuvée classique vous apporte avec simplicité le plaisir du fruit.

#### 100% MERLOT

**DATE DE VENDANGES:**  
18 septembre 2017

#### DÉGUSTATION:

Vin à la robe rouge rubis, nez aux nuances de pain grillé et réglisse, attaque ronde sur des arômes de fruits rouges, tanins élégants et persistants soulignés d'une touche de moka en finale.

*Yves Beck*

«Rouge grenat dense. Quelle belle intensité dans ce bouquet où épices, fruits rouges et minéralité sont en symbiose. Notes de framboises suivies d'une touche de vanille et de caramel. Mise en bouche friande et racée. Les tannins sont bien intégrés et en phase avec la structure qui soutient l'expression aromatique jusqu'en fin de bouche. Quelque peu ferme en finale, mais en appréciant ce vin lors d'un repas, les angles s'en retrouveront parfaitement arrondis !»

A déguster : Maintenant – 2025  
**Note : 90/100**