



LOVE & CABERNET

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.

*«Love & Cabernet,
pour l'amour du cabernet»*

Yves Beck



LOVE & CABERNET

C'est parce que je suis tombée amoureuse du cabernet, tellement que je n'avais pas envie de l'assembler! Cette Cuvée c'est le goût du fruit frais des baies tardives, et de ses tannins qui la rendent rafraîchissante.

100% CABERNET SAUVIGNON

DATE DE VENDANGES:

26 septembre 2017

DEGUSTATION:

Vin à la robe rouge cerise, nez sur des arômes de petits fruits noirs avec une dominance de cassis, bouche gourmande, de la fraîcheur en attaque, vin rond et fruité au palais, finale mentholée soutenue par des tanins racés et persistants

«Rouge grenat. Bouquet dense, subtil, aux notes de baies rouge et de grenadine, suivies d'une touche de poivre noir. En bouche le vin est friand, compact et parfaitement équilibré. Bonne harmonie entre le tempérament de la structure et l'assise des tannins.

Un vin fin, sapide à savourer tranquillement.»

A déguster : 2021-2025

Note : 89/100