



## CUVÉE NOCTAMBULE

### AOC Bordeaux Rosé

### 2019

#### Les conditions climatiques du millésime

Un hiver doux et plutôt sec caractérise le début de la campagne 2019 avec des températures exceptionnellement élevées, avoisinant parfois les 25 degrés. Le débourrement précoce, dès la fin du mois de mars est la conséquence de cette douceur hivernale. Le printemps fut ensuite beaucoup plus contrasté. Le mois de mars fut très sec et doux alors qu'avril et mai ont été beaucoup plus frais et malheureusement marqués par 2 épisodes de gel, auxquels nous avons pu échapper du fait de nos coteaux dominant l'estuaire et exposés plein sud. Ce printemps frais a marqué un ralentissement du cycle végétatif. La floraison heureusement fut homogène à la fin du mois de mai. D'un point de vue sanitaire, la pression des maladies de la vigne est restée assez faible durant tout le printemps. L'entrée dans l'été qui commence par un épisode

caniculaire exceptionnellement précoce et se place sous le signe de la sécheresse. Les vignes n'ont pas subi de stress hydrique du fait de leur profonde implantation. Un épisode pluvieux très attendu arriva fin juillet et permettant un déclenchement de la véraison début août. En septembre les belles journées ensoleillées se succédèrent, entrecoupées de 2 épisodes pluvieux attendus le 9 et le 21 septembre. Avec des nuits fraîches, parfois inférieures à 10°C et un mercure qui passe souvent la barre des 30°C durant la dernière semaine de l'été, les potentiels en anthocyanes sont parfaits. En effet, ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes sont très favorables à la maturation des composés phénoliques.

A la veille des vendanges l'état sanitaire du vignoble est excellent et les conditions de maturité des raisins sont optimales. Les taux d'alcool élevés ne dépassant pas toutefois selon les cuvées les 13,5°.



#### «Noctambule, l'instant de fraîcheur acidulée»

**NOCTAMBULE** c'est le rosé de la gamme, il porte le nom de ces soirées qui s'étirent entre chien et loup. Il est selon les millésimes plus ou moins coloré, selon qu'il est issu de pressée ou de saignées mais toujours avec du caractère.

**100% CABERNET FRANC**  
rosé de pressée

**DATE DE VENDANGES:**  
14 septembre 2019

**DÉGUSTATION:**  
Teinte rose très pâle aux reflets abricot, nez délicat de fleurs blanches, bouche droite et minérale aux arômes de fraise fraîche et de pêche blanche, finale acidulée.

*Yves Beck*

«Que de fruit et de fraîcheur dans le bouquet de ce vin qui est déjà pratiquement «croquant» au nez! En bouche le vin est friand, frais et légèrement crémeux. Structure de tempérament et belle expression aromatique. Un vin sapide et désaltérant.»

A déguster : Maintenant - 2022  
**Note : 88/100**