

2021, ROCK aNd ROLL

Dans un contexte météorologique parfois compliqué, marqué par la fraîcheur des températures et un faible déficit hydrique, 2021 se présente en « **millésime de terroirs** ».

Les conditions climatiques de la fin du mois de septembre permettent notamment aux Cabernets de parfaire leur **maturité**, qui se révèle très **qualitative**.

Les **titres alcoométriques volumiques sont modérés**, entre 12,5 et 13,5 % vol, ce qui marque le retour à des degrés classiques.

Les vins présentent une belle couleur avec de bonnes teneurs en **anthocyanes** extractibles, malgré de faibles amplitudes thermiques observées au cours de l'été.

Les conditions de maturation et la contrainte hydrique modérée apportent une grande **fraîcheur** et une belle **complexité aromatique**, avec des notes très marquées de fruits rouges frais.

Appellation		Elevage
Pauillac	18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)	
Surface		Assemblage
110 hectares		67 % Cabernet Sauvignon
Sol		25 % Merlot
graves garonnaises		3 % Cabernet franc
		5 % Petit Verdot
Vendanges		Analyses
manuelles, avec tri sélectif dans la vigne	Acidité : 3,80 g/L d'H ₂ SO ₄	
Rendements moyens (appellation)	Alcool : 13,14 % vol.	
35 hL/ha	pH : 3,72	
	IPT : 90	

