

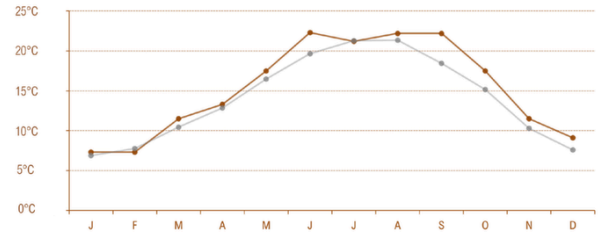


# Château d'Armailhac

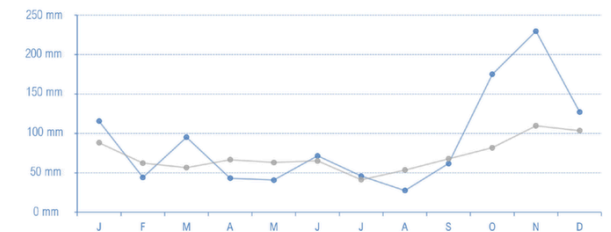
## MILLESIME 2023

### CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



— Températures moyennes mensuelles sur l'année 2023  
— Températures moyennes mensuelles sur de 1992 à 2022



— Précipitations moyennes mensuelles sur l'année 2023  
— Précipitations moyennes mensuelles de 1992 à 2022



### VIGNOBLE

Surface en production	80 ha
Age moyen	40 ans
Type de sols	Graves légères et profondes

### ELEVAGE

Barriques neuves	50 %
Durée d'élevage	18 mois

### CYCLE VEGETATIF

**DEBOURREMENT**  
Du 1<sup>er</sup> au 7 avril

**FLORAISON**  
Du 30 au 31 mai

**VERAISON**  
Du 2 au 5 août

### VENDANGES

Du 7 au 30 septembre

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon	70 %
Merlot	15 %
Cabernet Franc	13 %
Petit Verdot	2 %

### DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,5 %
pH	3,75

### NOTES DE DEGUSTATION

Rouge sombre et intense aux reflets pourpres, le vin libère des arômes de fruits rouges accompagnés de subtiles et légères notes florales ainsi que de délicates nuances de confiserie, se mariant harmonieusement avec des parfums de cerise noire. Suave et précis, il dévoile des tanins fins et élégants et révèle de la fraîcheur et beaucoup d'équilibre. Cette sensation persistante s'accompagne d'agréables saveurs d'épices et de poivre, puis de fruits mûrs qui perdurent longtemps.