

LA DAME D'ANGLUDET 2017

Une petite récolte. Une récolte familiale. Un vin généreux. L'année 2017 a été marquée par une vague de grand froid et des gelées au sol au printemps qui ont provoqué d'importants dégâts sur les jeunes bourgeons. Les rendements ont été affectés puisque 80 % de la récolte a été perdue. Suite à un tri rigoureux à la vigne et au chai, toute la production a été affectée à notre second vin car les jeunes vignes étaient plus résistantes aux conditions extrêmes. Les vendanges se sont déroulées sur les 7 derniers jours de septembre, les raisins étaient bien mûrs et sains.

Vendanges:

Merlot : 20 au 25
septembre

Cabernet Sauvignon : 25
au 29 septembre

Petit Verdot : 26 & 27
septembre

Méthode culturale :

Biodynamie (en cours de
certification)

La biodynamie vise à développer la vie végétale, animale, microbienne et bactériologique dans sa plus grande diversité. La complémentarité d'un maximum d'organismes favorise le développement de la complexité et de la subtilité des sensations procurées en dégustant le vin. Notre quête est d'obtenir des vins qui font vibrer, qui répondent à nos sens, dont la dégustation devient une discussion. Sur un plan culturel, la biodynamie conduit la vigne à développer ses propres systèmes de défense contre les agressions de champignons, de parasites et même des excès climatologiques.



Surface en production :

30 hectares

Rendement moyen :

10 hL/ha

Vinification :

Cuve béton T° FA : 28°-30°

Élevage :

12 mois d'élevage
100% barriques (30% de barriques
neuves)

Assemblage:

Cabernet Sauvignon : 50%
Merlot : 42 %
Petit Verdot : 8 %

Mise en bouteille :

Juillet 2019

Production :

30 000 bouteilles

Commentaire de dégustation :

Doux, délicat, régulier, le vin montre une disponibilité impressionnante aujourd'hui. Un vin plein de charme, de fraîcheur et d'arômes envoutants.