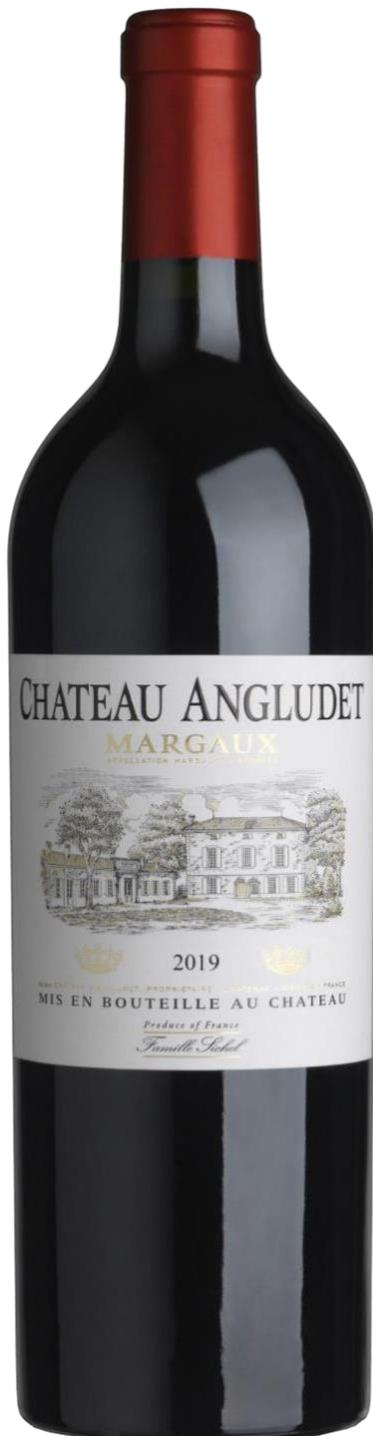


CHÂTEAU ANGLUDET 2019

Après deux épisodes très frais les 14 et 15 avril puis les 5 et 6 mai, suit une période de très grande chaleur avec des températures atteignant 43°C le 18 août. 2019 a été une année forte en émotion. Les températures fraîches de la nuit et une pluie salvatrice permettent une fin de maturité optimale des baies apportant profondeur et matière. Ceci conclut la saison avec la plus grande satisfaction et beaucoup d'enthousiasme autour de ce millésime.



Récolte :

Merlot : 17 au 27 septembre

Cabernet Sauvignon : 7 au 17 octobre

Petit Verdot : 12 et 13 octobre

Méthode culturale : Biodynamie (en cours de certification)

Surface en production : 30 hectares

Rendement moyen : 49 hL/ha

Vinification : Cuve béton T° FA : 28°-30°

Élevage :

12 mois d'élevage

50% barriques (30% de barriques neuves)

50% amphores

Analyse : Alcool : 13,5 % pH : 3.68

Assemblage :

Merlot : 43%

Cabernet Sauvignon : 45%

Petit Verdot : 12%

Commentaire de dégustation :

La finesse, l'élégance et la complexité sont les mots d'ordre du 2019. On retrouve l'expression du terroir que nous recherchons chaque année à Angludet. Magnifiquement équilibré, combinant pureté et structure, le vin affichera une grande capacité à durer dans le temps. Le 2019 est une belle illustration du style d'Angludet : gourmand et généreux.