



Rouge 1989

Encépagement:

70% Cabernet Sauvignon
10% Malbec
1% Tannat
7% Merlot

7% Syrah
2% Cabernet Franc
3% Pinot Noir

Vendanges:

Entre le 9 et le 23 septembre.

Très bonnes conditions climatiques pendant la récolte à l'exception d'une nuit d'orage.

Climat sur l'année:

Le schéma climatique de l'année 1989 a été idéal: un hiver froid avec vent du Nord et profusion de soleil; un printemps doux et agréable; un été chaud et sec; le tout parsemé de pluies saines et régulières.

Note de Dégustation (2001):

Robe sombre avec de légers reflets acajou.

Au nez, fruits mûrs, garrigues, herbes sèches, pierres chaudes. Attaque élégante, avec une vivacité insoupçonnée.

Les tannins sont fermes et la présence alcoolique très marquée.

Toujours très chaud et très mûr, l'aération permet de mettre en évidence une acidité qui compense la sécheresse des tannins, très méditerranéen.

Grand vin de soleil, il ne semble pas encore très proche de son apogée et pour le moment il semble plus sage de ne pas le passer en carafe trop longtemps à l'avance.

A table, on l'imagine aujourd'hui en parfaite harmonie avec une riche daube languedocienne aux olives noires ou une côte de bœuf aux anchois.

