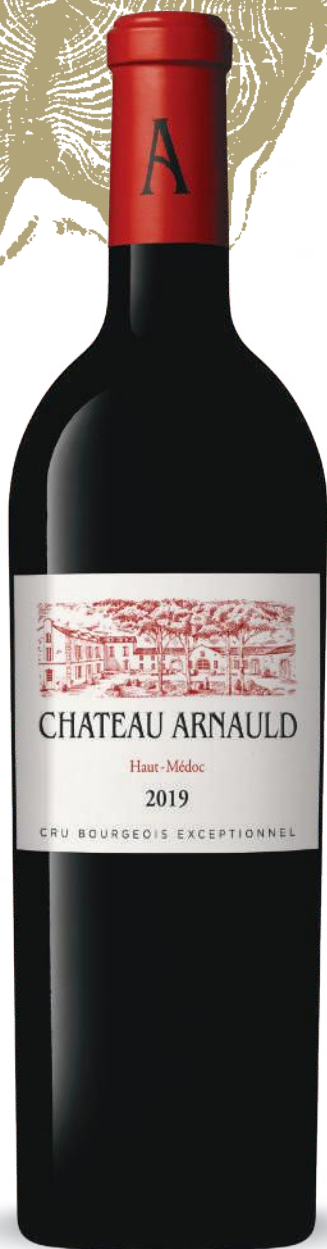




CHATEAU ARNAULD

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Haut-Médoc
2019



THIS YEAR

2019 was notable for its chaotic weather from the time the vines began to shoot right up to end of the harvest. A relatively mild winter, with a consequent early budbreak at the beginning of April, was followed by an absolutely atrocious spring.

First of all, a cold, frosty spell at the beginning of May (unheard of in 35 years or career!) destroyed the new buds in certain parcels, significantly affecting the future yield. Then, incessant rain that fell up to the end of June provoked shatter in the Merlots and the Cabernets.

And, to cap it all, this was followed by an intense period of drought, caused more by lack of rain than intense heat, that lasted up to mid-October, reducing the volume of clusters by around 10% compared to the 15-year average.

No surprise then that the winegrowers' nerves were stretched to the limit, with the worry of not being able to fill the vats a little more in 2019, coming hard on the heels of a tiny 2018 vintage, decimated by frost and mildew. 2019 will be remembered as a winemaker's vintage, where vigilance in the vines and berry tastings were the keys to success.

At the end of the day, we have come out of this campaign with a harvest of great quality, and notably Cabernet Sauvignons with skins that melted in the mouth, leaving flavour with no trace of bitterness. A rare occurrence!

As for volumes, we will content ourselves with what we have, as others of our fellow winemakers have far more reasons to lament the effects of nature during this 2019 vintage.

ANALYTICAL PROFILE

- 13,40° degrees
- 67 Total Polyphenol
- 3,47 Ph

FINAL BLEND

- 52% Cabernet Sauvignon
- 33% Merlot
- 15% de Petit Verdot

AWARDS /NOTES



- Jean Marc Quarin : 92/100
- James Suckling : 91-92/100
- Yves Beck : 93-94/100
- Decanter : 93/100
- Terre de vins : 91-92/100



HARVEST

25th september to 11th october

TASTING NOTES

One of the Château Arnauld's great vintages with a large percentage of Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. A deeply ruby red shot through with magnificent violet gleams. Aromas of dark fruit, notably blackberry, blueberry and black cherry, intermingle with intense notes of liquorice, sign of the lengthy and complete maturity of the Cabernet Sauvignons. The floral, violet character of the Petit Verdots is also discernible. Superb density in the mouth, with good volume and remarkable smoothness. Powerful in expression, but with a suavity and a grain of tannins of rare precision. The perfect balance.
A vintage of great class.

Château Arnauld is among the vineyards managed by the Vignobles de Larose group

Vignobles de Larose - D206, route de Pauillac
33112 Saint-Laurent-Médoc - France
Tél. +33 (0)5 56 59 41 72
vignoblesdelarose.com

Vignobles
de Larose
vignobles responsables



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE



CHÂTEAU
BELLE-VUE
HAUT-MÉDOC



Château Belle-Vue, Cru Bourgeois Exceptionnel

AOC Haut-Médoc (Bordeaux), Rouge 2019

LE VIN

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez
Gérante : Isabelle Mulliez
Régisseur : Jérôme Pineau
Directeur : Yannick Reyrel
Œnologue Christophe Coupez
Superficie : 14,99 ha à 6 666 pieds/ha

LE MILLÉSIME

La canicule estivale, avec seulement 65 mm de pluies entre le 15 juin et le 08 septembre 2019 a permis la récolte de baies très saines, certes de petite taille mais d'une grande puissance aromatique. Les vendanges se sont étalées du 26 septembre au 18 octobre pour permettre à chaque parcelle d'atteindre sa parfaite maturité. Patience a été notre maître mot tout au long de la phase de récolte.

Château Belle-Vue 2019 offre une couleur pourpre intense, des tannins veloutés et racés, des notes florales et épicées dans la lignée de ses plus beaux millésimes.

TERROIR

Château Belle-Vue est situé sur la commune de Macau, à la frontière de nombreux Grands Crus Classés du Médoc, sur un terroir de graves grossières profondes.

A LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, H. V. E. : Reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoubleage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines du cep en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

VINIFICATION

Lors de la vinification, l'extraction est faite le plus délicatement possible :

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) pendant 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, le jus est renvoyé par aspersion sur le marc.
- Macération post fermentaire : 20 jours en moyenne à 28°C pour affiner les tanins.

ELEVAGE

30% en fûts neufs
Durée : 14 à 16 mois.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 48%, Merlot 30%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 1%, Carménère 1%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.65
Age moyen des vignes: 39 ans
Volume de production: 80 000 bouteilles



CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL - AOC HAUT MEDOC

2019

Wine Enthusiast – 92/94

Ripe, juicy and generously structured, the wine has all the values of the vintage as well as plenty of aging potential. Berry fruits are shot through with acidity and supported by tannins that are already showing a velvet texture. The wine is set for fine medium-term aging.

WINE SPECIFICATIONS

Vineyard region

Aoc Haut-Médoc and Cru Bourgeois Exceptionnel

Vintage conditions

Winter came with relatively mild temperatures. February broke 20-year-old records with temperatures 6.3% higher than the average maximum. March was also quite clement resulting in early budburst, which took place five to six days before usual. A rather cool and wet period in May and at the beginning of June caused vine growth to be quite slow. The lovely summer gave us good alcohol content, rich phenolic expression and quality tannins. All this gives the wine lovely balance, because it is fresh despite being a hot vintage.

The harvest drew to a close on 11th October with a very positive result. The must in the tanks was rich and very aromatic. Alcohol content was high, but comparable to the great Bordeaux years of 2005, 2009, 2010, 2015 and 2018, which is so encouraging for the Australian group's first vintage.

Blending

55% Cabernet-Sauvignon – 45% Merlot

Maturation

12 months in French barrels, 30% of new

Wine analysis

Average yield: 40 hl/ha

Alcohol : 14%

WINE COMMENTS

Winemaker comments

Rich and round. Nice structure, light woody notes well balanced. Red and black fruits, complex. To drink from 2021 to 2031.

Press review

Wine Enthusiast: 92-94

The Wine Cellar Insider: 91

Wine Chronicles: 92

Terre de Vins: 92



Château Charmail

Fiche Technique

Millésime 2019



Appellation	≈	Haut-Médoc
Terroir	≈	Argilo graveleux
Superficie	≈	28.5 hectares
Densité de plantation	≈	8300 pieds par hectare
Viticulture	≈	Travail des sols, effeuillage manuel, vendanges vertes
Rendement	≈	40 hectolitres par hectare
Encépagement	≈	40 % merlot, 33 % cabernet sauvignon, 15 % cabernet franc, 12 % petit verdot
Age de la vigne	≈	33 ans
Récolte	≈	manuelle à 100 %
Dates des vendanges	≈	du 25 Septembre au 11 Octobre
Vinification	≈	21 jours de macération pré-fermentaire à froid à 5 degrés, extraction à 26 degrés maximum
Elevage	≈	12 mois en barriques avec 33 % de bois neuf
Autres particularités de vinification	≈	œufs en béton de 17 hectolitres
Production	≈	115 000 bouteilles de 1er vin
Degré	≈	14 °
Oenologue	≈	Hubert De Bouard



Propriétaire et/ou Contact : Bernard D'Halluin
Adresse : Charmail 33180 St Seurin de Cadourne
Téléphone : 05 56 59 70 63
Fax : 05 56 59 39 20
Email : charmmail@chateau-charmail.fr
Site Internet : www.chateau-charmail.fr



At Agassac, understanding the terroir is essential, not only to produce great wines, but also to reflect the typical characteristics of our vineyard. The unique expression of the estate's 45 hectares is revealed thanks to two complementary terroirs, located on the fourth and fifth terraces of the Médoc peninsula.

This combination is what makes Agassac wines unique, displaying a delicate balance between aromatic finesse and an elegant tannic structure that can only be achieved through precision viticulture and picking at just the right moment, in an emblematic Margaux style.



Grape varieties in 2019: 25% Merlot - 72% Cabernet Sauvignon - 3% Cabernet Franc

Harvest dates: Merlot 21/9 to 30/9 - C. Franc 4/10 - C. Sauvignon 1/10 to 8/10

Yield in 2019: 40 hl/ha,

Terroir: Terraces 4 and 5 of the Médoc peninsula

Average age of the vines: 30 years

Vine density: 7,000 vines/hectare

Sustainable viticulture: Terra Vitis and HEV3 certification - 60% of vineyards use organic/biocontrol methods



Vineyard operations: 4 operations – soil maintenance throughout the vineyard – no weed control

Harvest: the grapes are sorted firstly in the vineyard, and then in the cellar

Fermentation: 23 temperature-controlled, stainless-steel vats, maceration between 21 and 26 days, no MLF in barrel. Extraction by punching down the cap (terrace 4) and pumping over (terrace 5). Extraction was very gentle in 2019 due to the colouring matter being rich and easily extractible. Fermentation at 24°C

Ageing: 12 to 15 months in 60% new barrels and 40% vats to preserve fruity aromas. Our barrels are primarily made from oak from the Jupille forest to enhance the tension in our wines. Toasting is performed slowly and at a very low heat to preserve the expression of the terroir and aromatic purity of the wine.

TERRA VITIS



Weather conditions for the 2019 vintage

A mild and sunny end to winter: After a typical winter (temperatures and precipitation close to average), February and March witnessed long spells of sunshine, which led to an early start to vegetative growth. Bud break took place between the 25th and the 29th of March.

A late episode of frost struck the vineyards on the 4th and 5th of May: 4 hectares of Merlot were partly frozen over.

Flowering occurred in difficult conditions: The weather deteriorated during the last week of May. The poor conditions lasted 3 weeks, with heavy rainfall and temperatures below the seasonal average. Although flowering was disrupted in the early-ripening Merlots, fruit set unfolded without difficulty in all our grape varieties thanks to a return to warm, dry weather.

A dry, hot start to summer: The end of June and July saw temperatures climb, with 2 spells of exceptionally hot weather. After a very wet month of May, this fairly long dry spell gradually brought a halt to vegetative growth, conducive to the onset of *véraison* (colour change).

Homogeneous *véraison*: Storms on the 26th and 27th of July were propitious to very even *véraison* (06/08 for the Merlots and 09/08 for the Cabernets). After a fairly dry August, rainstorms in early September, coupled with decent sunshine during the harvest, enabled the Merlots and Cabernets to develop ripe tannins in tune with optimal sugar levels, thanks to the perfect condition of the leaf canopy.

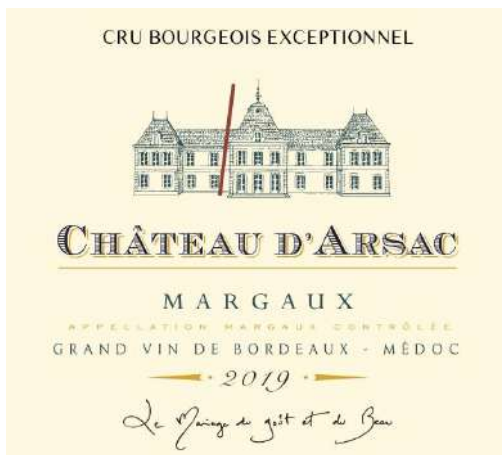
Once again this year, four of the five prerequisites to producing a great vintage were fulfilled: early bud break, a gradual end to vegetative growth in July, early and even *véraison*, a sunny and fairly dry end to the growing season, and a healthy leaf canopy without any resumption of vegetative growth. Only flowering was challenging for the early-ripening Merlots.



CHATEAU D'ARSAC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2019



ABOUT CHATEAU D'ARSAC 2019

Ranking	CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
Appellation	Margaux
AOP Margaux Aera	53,043 hectares
Terroir	Gravelly brown soil; Sandy-clayey, marls or limestone depending on zones
Vine Density	6 600 vines / ha
Yield	40 hl/ha
Vines age	27 years average
Field management	Sustainable. No pesticide residue policy since 2016. Manual care is always preferred to chemical spraying (no anti-botrytis; leaf-stripping when needed). Cover crop in the middle of the row. Vine stock yield monitoring (rather than parcel)
Winemaking	Gentle extraction in small stainless steel tank. Maceration period of around 21 days. Barrel to barrel press cutting.
Way of ageing	100 % barrels (40% New French Oak Barrels, 60 % one wine oak barrels)
Bottling	150 000 bottles, spring 2021
Blend	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot



GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc - Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46,9 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle

Millésime 2019	Degré 14 %
----------------	------------

Production	60.000 bouteilles
Date de mise	21/22 Avril 2021
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 54 % Merlot : 44 % Petit Verdot : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcelleaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes



J. Sucling : 91-92 - Y. Beck : 89-90 - Jeff Leve, The Wine Cellar Insider : 90 -
Y. Castaing, Anthocyanes : 90-92 - Terre de Vins : 94-95 - Jane Anson,
Decanter : 91 - Valérie Faust, Le Figaro : 16/20 - A. Galloni, Vinous : 89-91 -
Roger Voss, Wine Enthusiast : 92 - C. Kissack, The Wine Doctor : 90-92 - J.
C. Chicheportiche, Vert de Vin : 91-92 - - Tasted, Andreas Larsson : 91



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc
Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2019



AOC

Haut-Médoc

Assemblage

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Récolte

- **28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc** avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne.
- Une protection raisonnée mais surtout **réfléchie** du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.
- **Des travaux en verts minutieux** pour ce millésime optimisant ainsi la qualité.
- **Âge moyen des vignes : 35 ans**

Sol

Argilo-calcaire

Vendanges

Du 23/09 au 8/10

Tri manuel avec un encuvage sans foulage des baies.

Vinification

Cuves inox thermorégulées. Sélection parcellaire à l'encuvage.

Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée.

Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tannins.

Élevage

70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois dont 20% sont des barriques neuves. 30% du 1er vin est élevé en cuve afin d'apporter du fruit et de la fraîcheur à l'assemblage.

Dégustation

93-94 / 100 • Terre de Vins - Juin 2020

Du Taillan joue désormais dans les Exceptionnels... **Le beau rubis dissimule un nez délicat et envoûtant sur les charmes du cassis.** L'attaque est fraîche, nous sommes sur la pureté du fruit rouge avec des notes de figue. Les tanins sont encore en quête de dentelle, un peu de patience.

16,5/20 • Le Figaro

Nez intense, sur la puissance et la générosité. **Attaque ronde, bouche élégante, sapide.** Élégants amers, finale complexe et vive.

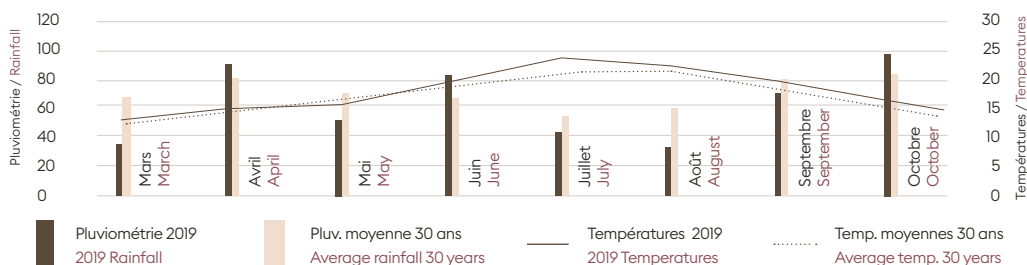


CHATEAU LE BOSCO

SAINT-ESTÈPHE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

2019



SURFACE DE LA PROPRIÉTÉ
VINEYARD SURFACE

18 Ha
18 Ha

SOLS
SOILS

Croupes élevées et profondes de graves garonnaises, sur un sous-sol argileux.
High and deep gravel hillocks on a clay subsoil.

VENDANGES
HARVEST

Intra-parcellaires. Manuelles en cagettes. Tri optique et densimétrique.
Manual picking using small crates, per plot. Optical and densimetric sorting.

VINIFICATION
VINIFICATION

Cuves inox de tailles variées. Fermentation malolactique partiellement en barriques.
Stainless-steel vats of various capacities. Malolactic fermentation partially in barrels.

ÉLEVAGE
AGEING

12 mois en fûts de chêne (dont 37% de fûts neufs) sur lies fines.
12 months in oak barrels (37% of which are new) on fine lees.

ASSEMBLAGE / BLEND

46% Cabernet-sauvignon, 46% Merlot, 6% Petit verdot, 2% Cabernet franc



NOTE DE DÉGUSTATION

« Belle couleur profonde aux reflets violets. Le nez complexe associe l'intensité de fruits mûrs à des notes d'épices douces, de bois précieux et de tabac. L'attaque souple évolue en une bouche de belle densité, pleine et longue, aux tannins présents et puissants. La richesse aromatique accompagne toute la dégustation pour s'achever sur des notes de fruits noirs et d'épices. Un Saint-Estèphe très typé. »

Frédéric Bonnaffous,
DIRECTEUR DES VIGNOBLES DOURTHE

TASTING NOTE

"Wonderfully deep in colour, tinged with glints of purple. The wine is complex on the nose, combining the intensity of ripe fruits with notes of gentle spice, precious woods and tobacco. Initially soft on the palate, the wine gains in concentration, full-bodied and long, with bold, powerful tannins. A wealth of rich flavours is present throughout, culminating in notes of black berry fruit and spice. Typical Saint-Estèphe."

Frédéric Bonnaffous,
DOURTHE ESTATES DIRECTOR

TERRE DE VINS
93 / 100

JAMES SUCKLING
94-95 / 100

WINE ENTHUSIAST
93 / 100



CHÂTEAU LE CROCK

Cru Bourgeois Exceptionnel
2019

VIGNOBLE

Superficie : 32 hectares destinés à la production du Château Le Crock et celle de son second vin

Age moyen : 45 ans

Densité : 8 700 pieds/hectare

Sols : Graves garonnaises, sous-sol argilo-sableux

Mode de culture : Taille traditionnelle en guyot double

Travail du sol intégral et confusion sexuelle sur tout le vignoble

Effeuilage précoce et vendanges en vert

VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes

Tri manuel sur pied puis sur grappe

Dates des vendanges : Du 19 septembre au 1er octobre 2019

Rendement : 45,07 hL/ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

57% Cabernet Sauvignon

33% Merlot

5% Cabernet Franc

5% Petit Verdot



DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016 et certification HVE 3 depuis le millésime 2017



Saint-Estèphe

ELABORATION

Cuverie : Cuves inox et béton thermorégulées

Vinification : Sélection semi-parcellaire
Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées
Fermentation malolactique en barriques neuves

Eleveage : 14 à 18 mois en barriques de chêne français
(30% neuves, 70% d'un vin)

Collage au blanc d'œuf en cuves et en barriques

Dates de mise en bouteille : Mai 2021

Production : 119 900 équivalent bouteilles

ASSEMBLAGE DU VIN

46% Cabernet Sauvignon

43% Merlot

7% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool sur étiquette : 14 % vol.

Degré d'alcool analyse COFRAC : 13.8 % vol.

Acidité Totale : 3.6 g H₂SO₄ /L

pH : 3.62

EQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier

Oenologue château : Isabelle Davin

Oenologue conseil : Michel Rolland


Maître de chai : Yoann Lavigne

Chef de culture : Jonathan Servant

CHATEAU LESTAGE

Cru Bourgeois Exceptionnel Le Millésime / Vintage 2019

91 Vinous / 91 Wine Enthusiast / 90 Decanter / 92 Markus Del Monego / 91 Anthocyanes / 93 Terre de Vins
91 Yves Beck / 16.5 Le Point / 91 Vert de Vin / 90 Bernard Burtschy

Assemblage / Blend : Merlot : 64%, Cabernet Sauvignon : 31%, Cabernet Franc : 3%, Petit Verdot : 2%
Date de Vendange / Harvest period : du 24 Septembre au 10 octobre / 24th September to 10th October
Rendement / Yield : 36 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 14%vol
Elevage / Ageing : 25% barriques neuves / 25% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : HVE 3 & 
Production Grand Vin : 130 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Un millésime dense et élégant / A dense and elegant Vintage

Des conditions climatiques exceptionnelles ont donné au millésime son caractère :

Un Hiver peu pluvieux avec de fortes variations de température mène à un début de floraison le 5 juin, La vigne pousse lentement. L'été est sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique et un dernier jour de pluie le 10 septembre permettent d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 10 octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin éclatant !

Exceptional weather conditions gave the vintage its character:

A dry winter with strong temperature variations leads to the beginning of flowering on June 5, the vine grows slowly. Summer is dry and very hot: Three months of summer without water. Our clay-limestone basements were beneficial in avoiding water stress for our vines which could have been induced by these conditions. A magnificent autumn and a last rainy day on September 10 allow us to reach optimal maturity. The warm and sunny days and the cool nights which refine the tannins allow us to harvest until October 10.

Alcoholic fermentations were carried out by promoting the extraction of the fruit. The wines are very colorful, have a beautiful structure with soft tannins that suggest a very nice evolution in bottles. The mouth is full, at once lively, round and melted.

A brilliant wine!



Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
SAINT-ESTÈPHE



Contrasting weather patterns

A mild and relatively dry winter was followed by an unusually cool spring. The vines on gravel soils flowered in late May; those on clay-limestone followed in the first two weeks of June. Fortunately, any potential damage from the two heatwaves—the first on 26th and 27th June, the second between 22nd and 25th July—was mitigated by cool sea breezes and the proximity of the estuary.

A dry, hot summer

Conditions for ripening were excellent, and the diurnal temperature variation between hot days and cool nights proved crucial, allowing the polyphenols to synthesise fully and the grapes to achieve their full aromatic complexity.

Our terroir: a perfect result

We plant grass between rows of vines and plough the soil, practices which have the happy result of limiting evapotranspiration: the subsoils remain more than sufficiently watered to nourish the vines. Once veraison was complete, the low levels of potassium in these clay-limestone soils (thanks to the dry weather) ensured that the berries retained their freshness and acidity. September rain-showers prevented a surfeit of sugar in the grapes while simultaneously allowing them to gain 'flesh'.

An uneventful harvest

The harvest took place between 25 September and 9 October, in tranquil conditions. Yields were fairly low, with an ideal ratio of juice to solids for the creation of great wine. The resulting blend, created within a winery recently refurbished by Jean-Michel Wilmotte, has a high proportion of Merlot, but all four varieties clearly show the advantages of our clay-heavy gravel soils and the limestone bedrock beneath: each is expressive in its own way, and all four are fresh, rounded and full of flavour.

Château Lilian Ladouys 2019, a vintage that is fresh yet sumptuous

The tannins are velvety, the balance exceptional: here is a wine similar in some ways to 2016 or 2018, yet even fresher and more aromatic.

Blend	Château Lilian Ladouys	La Devise 2019	Chemical analysis	Château Lilian Ladouys	La Devise 2019
Merlot	59%	58%	Alcohol by Volume (ABV)	13.73	13.65
Cabernet Sauvignon	37%	34%	Acidity levels (g/l H ₂ SO ₄)	3.1	3.0
Petit Verdot	3%	8%	pH	3.84	3.84
Cabernet Franc	1%	-			
New Oak	35%	25%			

To find out more, scan this QR code for the full breakdown of technical information. →



M

CHÂTEAU MALESCASSE

CHATEAU MALESCASSE 2019

Cru Bourgeois Exceptionnel - AOC Haut-Médoc

Le Château Malescasse est situé à Lamarque, point culminant entre Margaux et Saint-Julien et à proximité immédiate de l'estuaire de la Gironde.

Acquis en 2012 par Philippe Austruy, ce domaine à la notoriété ancienne se déploie sur un terroir d'exception.

Son vignoble d'un seul tenant de 40 hectares est conduit comme un grand cru et son chai modernisé permet des vinifications par petits lots.

Propriété conseillée par Derenoncourt Consultants.

Suite au classement des Crus Bourgeois, Château Malescasse a reçu la mention Cru Bourgeois Exceptionnel aux côtés de 13 autres propriétés parmi les 249 que compte l'association.

Nature des sols

Croupe constituée de terrasses graveleuses d'origine pyrénéenne datant du quaternaire. La variabilité géologique est uniquement due à la compétence des courants.

Assemblage

63% cabernet-sauvignon, 32% merlot, 5% petit verdot.

Viticulture

C'est en premier lieu le sol qui fait l'objet de toute notre attention avec un entretien à la fois mécanique et traditionnel. Afin d'améliorer sa structure et créer les conditions d'une vie microbienne active, un décompactage automnal suivi d'un semi de céréales entre les rangs est réalisé chaque année. La maîtrise de la vigueur de la plante se fait ensuite de façon personnalisée, pied par pied, parcelle par parcelle.

Les travaux en vert d'été sont dignes d'un grand cru : dédoublement, effeuillage, échardage, vendanges vertes et/ou décompactage des grappes, contre effeuillage.

Le vignoble est suivi de façon raisonnée voire intégrée.

Tous les moyens sont mis en œuvre et utilisés en fonction des besoins et du climat : bio, biocontrôle, confusion sexuelle, etc. Les vendanges manuelles sont réalisées en cagettes ajourées pour préserver les baies.

Rendement de 35 hl/h.

Vinification

Eraflage vertical - tri manuel sur table vibrante - pesée de la vendange pour des rendements plus précis - encuvage gravitaire parcellaire dans des cuves bois

et béton de petites capacités (60 à 110 hl) - pas

de foulage - utilisation de levures sèches actives adaptées aux

caractéristiques du millésime - cuvaison de 3 à 4 semaines -

extraction douce et sélective des tannins par pigeage - remontages

courts - pressurage

avec pressoir vertical pneumatique.

Degré d'alcool : 14°.

Elevage

12 mois en fûts de chêne dont 1/3 de bois neuf, 1/3 en fûts de 1 vin et 1/3 en fûts de 2 vins.

Le millésime 2019

L'hiver fut sec, sans connaître pour autant d'épisodes marquant de froid. Le débourrement fut donc précoce, nous rendant particulièrement attentifs aux variations de températures.

Le printemps se déroula ensuite dans une alternance de douceur et de périodes fraîches et pluvieuses. Malgré des conditions météorologiques assez peu propices, cumulant vent, fraîcheur et pluie, la vigne a toutefois bien fleuri.

L'été très chaud, affichant régulièrement des températures supérieures aux normales (40° par exemple les 23 et 24 juillet), a heureusement connu quelques précipitations qui ont évité tout stress hydrique.

Septembre est venu conclure le cycle de l'année par une météo favorable, chaude, sèche et ensoleillée. Les vendanges se sont déroulées sereinement, avec des récoltes optimales, étalées dans le temps.

Dégustation

Une robe d'un beau rouge sombre et profond.

Son nez, puissant et précis, se caractérise par une grande finesse et une complexité aromatique séduisante : une association gourmande de cassis, de mures et de fraises des bois, accompagnée d'une pointe de zan.

L'attaque est large, le vin est centré et la bouche très juteuse.

Sa jolie tension et sa pointe graphite et camphrée en font un vin à la belle et originale personnalité.

Accords mets-vins

Il sera le compagnon idéal d'un chaleureux pot-au-feu de bœuf à l'ancienne ou, pourquoi pas, d'un exotique pho vietnamien.

Garde 2022 à 2038.





CHATEAU PAVEIL DE LUZE

MARGAUX



PROPERTY:

Château Paveil de Luze is one of the oldest properties in the Médoc. The vineyard, which has existed since the 17th century, has been the property of the Barons de Luze since 1862. The 6th and 7th generations of the family continue to produce wines of great distinction combining finesse and elegance.

SUPERFICY: 32 Hectares

DENSITY: 7000/ha

SOIL: Deep gravel

AVERAGE AGE OF THE VINES: 36 years old

VINE POPULATION: 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

HARVEST: Mechanical

VINIFICATION: In thermo-regulated stainless-steel vats

MATURING: 12 months in French Barrels (30%new)



CHATEAU PAVEIL DE LUZE 2019, AOC MARGAUX CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HARVEST: 26/09/2019

AVERAGE PRODUCTION: 51hl/ha

BLENDING: 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot

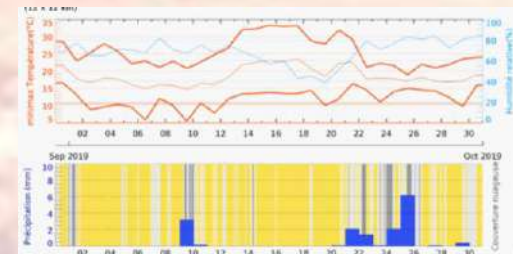
BOTTLING: Mai, 31st to 11th June 2021

BOTTLES PRODUCED: 203 000 bottles

ALCOOLIC STRENGTH: 13,5%

CONSULTANT : Derenoncourt Consultant

Harvest weather forecast 2019



Temperature

Pluviometry

Owner: De Luze Family
3 chemin du Paveil 33460 Soussans
Contact: contact@chateaupaveildeluze.com
09 75 64 57 97