



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2020

Le millésime 2020, à DESMIRAIL, ce sont :

- *des vendanges précoces qui commencent, le jeudi 17 septembre, sous un franc soleil.*
- *des Merlots qui sont ramassés tambours battants en trois jours.*
- *une abondante pluie qui survient, le 21, à l'issue de la récolte des Merlots et qui affectera positivement les Cabernets Sauvignons les plus tardifs, en faisant baisser leur taux d'alcool.*
- *des premiers Cabernets ramassés « dans la foulée » des Merlots.*
- *des Petits Verdots ramassés le 23 et une vendange des Cabernets Sauvignons qui se poursuit, sans temps d'arrêt, jusqu'au 29 septembre en fin de journée.*

Enfin les Cabernets ramassés aux alentours de 12° nous apportent une pointe d'acidité et permettent d'équilibrer le degré alcoolique.

Le résultat c'est un vin très équilibré entre des tanins bien mûrs, un degré alcoolique de 13° et une belle acidité. Un vin qui sera agréable en vin jeune et avec un superbe potentiel de garde.

Et probablement avec cette qualité et cette date 2020, un millésime « collector » comme le 2000 !

VENDANGES

du 17 au 29 septembre 2020

DEGRÉ

13%



ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 40%

Merlot : 50%

Petit Verdot : 10%

CONSULTANT

Eric Boissenot