



MILLÉSIME 2021 IMPRÉVISIBLE

2021 s'affirme comme un millésime aux conditions particulièrement intenses

Après un hiver humide et doux, aux premiers jours du printemps un épisode de gel brutal a surpris les viticulteurs qui se sont lancés dans un rude combat.

À la fin du mois de mai puis en juin, les précipitations répétées ont entraîné une pression de mildiou très élevée, touchant principalement le Merlot, et provoquant des pertes de récoltes très importantes.

C'est à partir de la mi-août que la période estivale s'est définitivement installée. Mais l'ensoleillement tardif se fait ressentir et marque le style de ce millésime avec des notes aériennes, séductrices, rafraichissantes grâce à un PH modéré.

À cela, les degrés d'alcool rendent le millésime 2021 digeste et appétant.

Les Blancs sont aromatiques et frais, une belle réussite.

Les Rouges, éclectiques en raison de leur situation géographique et des assemblages, présentent un nez aérien, frais, aux arômes de fruits rouges, de fleur de violette. Ils offrent un plaisir et une appétence immédiate.

Avec une construction tout en douceur menée par des extractions maîtrisées, ce millésime présente des trames délicates et élégantes. La finale est pleine de sapidité, fraîche et juteuse, souvent marquée par les Cabernets Francs ou les Cabernets Sauvignons.



Hubert de Boüard Consulting / Oeno-Lab

17 Grand Rue - 33570 Montagne

05 57 48 59 12

contact@oeno-lab.com





VINTAGE 2021 UNPREDICTABLE AND ATYPICAL

2021 will be remembered as a vintage that was made in particularly extreme conditions.

After a mild, rainy winter, a spell of severe frosts in early spring took the vine growers by surprise, marking the beginning of an uphill battle.

At the end of May and then in June, continual rainfall brought about very high downy mildew pressure, adversely affecting Merlot for the large part and causing very heavy crop losses.

It was only from mid-August that summer definitively set in. However, this late sunshine had its effect and marked the style of this vintage with an air-light character and seductive, refreshing notes thanks to moderate pH levels.

And with the alcohol levels, this gave the 2021 vintage an appealing, approachable personality.

The white wines are aromatic and fresh and were a great success.

The red wines, eclectic due to differences according to geographical situation and to the blends, show air-light, fresh aromas on the nose with red berry fruit and floral violet notes. They offer real drinking pleasure and immediate appeal.

With very gentle vinification methods favouring carefully controlled extractions, this vintage shows a delicate, elegant structure on the palate.

The finish is flavoursome, fresh and juicy, with the Cabernet Franc or Cabernet Sauvignon coming to the fore.



Hubert de Boüard Consulting / Oeno-Lab

17 Grand Rue - 33570 Montagne

05 57 48 59 12

contact@oeno-lab.com

