



CHÂTEAU de la HUSTE

MILLÉSIME 2018

Au cours d'un printemps très pluvieux, mais chaud, nous avons observé une floraison étalée et accomplie. L'été sec qui a suivi a transformé ce millésime et la date de vendange fût la clé de réussite. 2018 est dans la lignée de 2015, 2016...un grand ! Maturité aboutie, grande finesse des tanins, complexité aromatique, profondeur...

Appellation	Fronsac
Superficie	18ha
Âge moyen des vignes	40 ans
Rendement moyen	41 hl/ha
Terroir	Vignoble situé sur le promontoire de la commune de Saillans (55 mètres). Sols argilo calcaire à astéries, molasse du Fronsadais.

Assemblage	Merlot : 90 % / Cabernet Franc : 10 %
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique.
Vinification	Cuvaison : 28 jours Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées.

Élevage en barriques de chêne français de 2 vins pendant 6 mois pour 1/3 du volume.

Notes de dégustation La robe d'un pourpre profond révèle un bouquet marqué, une belle intensité fruitée et des notes épicées.
Un vin gourmand et équilibré.

