



CHÂTEAU de la HUSTE

MILLÉSIME 2019



Après un hiver peu arrosé, 2019 a démarré sous de bons auspices et annonçait un millésime précoce. Puis un printemps frais et pluvieux a ralenti la végétation, particulièrement sur nos sols argileux. L'été a été chaud et sec, avec quelques épisodes caniculaires et quelques orages bienvenus. Nous avons finalement démarré les vendanges un plus tôt que nous ne l'avions imaginé. Au vu de la maturité phénolique aboutie et de la concentration naturelle, l'objectif a été de privilégier le fruit, la fraîcheur : vinifications lentes, températures basses, très peu d'extraction. 2019 est complexe, charnu et extraordinairement élégant dans sa constitution tannique.

Appellation	Fronsac
Superficie	18ha
Âge moyen des vignes	40 ans
Rendement moyen	41hl/ha
Terroir	Vignoble situé sur le promontoire de la commune de Saillans (55 mètres). Sols argilo calcaire à astéries, molasse du Fronsadais.
Assemblage	Merlot : 95% / Cabernet Franc : 5%
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique.
Vinification	Cuvaison : 21 jours en moyenne. Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées.
Élevage	Élevage en barriques de chêne français de 2 vins pendant 6 mois pour 1/3 du volume.
Notes de dégustation	Couleur sombre, intense et pourpre. Le nez est fruité avec des notes de mûre charnu, de cassis écrasé associées à de petites touches de petits fruits bleus ainsi qu'à des pointes de réglisse, de chocolat. Caressant à l'attaque, juteux en milieu de bouche, savoureux.

