



CHÂTEAU de la HUSTE

MILLÉSIME 2020

La précocité du millésime est le marqueur indiscutable de cette année si particulière.

Hiver clément et sec, printemps doux et pluvieux: ces éléments ont favorisé un débourrement rapide et une floraison autour de la mi-mai. L'été très chaud et sec a calmé la pression parasitaire.

Les 2 semaines caniculaires précédant les vendanges ont impacté le rendement mais ont aussi affirmé le caractère remarquable de ce millésime.

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	Cuaison : 21 jours en moyenne. Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées.

Élevage	Élevage de 15 mois en barriques de chêne français neuves pour 1/3 du volume et barriques d'un vin pour 2/3 du volume.
---------	---

Notes de dégustation	Notes de cerises noires et mûres au nez. Le vin est élégant et équilibré en bouche, avec des notes de mûres, myrtilles, framboises, et épices douces. Les tanins sont fins et crémeux.
----------------------	--

