



# CHÂTEAU de la HUSTE

MILLÉSIME 2021

Que de défis à relever en 2021 ! Le débourrement fût relativement précoce et nous pouvions imaginer une saison comme 2019 ou 2020... Mais le gel de début avril, les conditions fraîches et humides du mois de mai ont ralenti la croissance végétative. La floraison a finalement démarré début juin, de manière assez classique, au vu des 10 années précédentes.

Même si elle n'apprécie guère les sautes d'humeur de la nature, la vigne s'est adaptée grâce à notre accompagnement et nos magnifiques sols qui tamponnent parfaitement ces à-coups. Pour arriver à une belle et juste maturité fin septembre.



Appellation	Fronsac
Superficie	15ha
Âge moyen des vignes	35 ans
Rendement moyen	34 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 : 95% / Cabernet Franc : 5%
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique.
Vinification	Cuvaison : 21 à 24 jours selon les parcelles. Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées

Élevage	Élevage de 8 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	Belle couleur pourpre. Nez aromatique au fruité mûr, sur des notes de cassis, framboise, cerise. Fruits juteux en bouche et épices discrètes. Un vin minutieux avec une belle finale.
----------------------	---

