



CHÂTEAU DE ——— ♦ ——— LA HUSTE

MILLESIME 2022

Le caractère solaire du millésime commence dès le mois de mai avec des températures au-dessus des normales de saison. Ces conditions favorisent une floraison précoce. L'été continua dans des conditions optimales pour la vigne, sous le signe d'un « climat méditerranéen » propice à l'expression de nos grands terroirs. La belle arrière-saison nous a permis de récolter sereinement tout en conservant une juste maturité pour nos raisins.

Malgré un déficit hydrique important conjugué à de fortes températures qui ont généré des rendements plus faibles qu'espérés, la richesse tannique des pellicules est élégante et une tension subtile permet d'équilibrer la concentration en sucres élevée de nos raisins.

Appellation	Fronsac
Superficie	15 ha
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 : 94% / Cabernet Franc : 5% / Malbec : 1%
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique.
Vinification	Cuaison : 20 à 25 jours selon les parcelles. Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées.
Élevage	Élevage 16 à 18 mois en barriques de chêne français (40% neuves / 60% un vin)
Notes de dégustation	Bonne intensité du bouquet qui révèle des parfums de framboises et de sureau suivis de nuances poivrées et crayeuses. Friand et juteux en bouche, le vin est élancé, élégant, harmonieux et bien soutenu par ses tannins. On retrouve la fraîcheur annoncée par le bouquet en finale.

