



*Château
d'Armailhac*

CHATEAU D'ARMAILHAC

MILLÉSIME 2022

CLIMATOLOGIE

Dès le début de l'année 2022, des températures douces et un temps sec s'installent. Tout au long du cycle de croissance de la vigne, l'ensoleillement est très important et des vagues de chaleur se succèdent.

Les précipitations se font rares du printemps à la fin des vendanges. Néanmoins, les pluies du mois d'avril et un épisode pluvieux conséquent au mois de juin permettent de recharger les sols en eau. La vigne se montre capable de réguler son alimentation hydrique grâce à son enracinement profond. Elle démontre également de grandes capacités d'acclimatation face à la météorologie hors norme de ce millésime.

Dans ces conditions chaudes et sèches, la floraison a lieu avec 10 jours d'avance. Bien que rapide, elle se déroule parfaitement et de façon homogène. L'avance acquise dès lors se maintient jusqu'à la récolte. La maturation des raisins se déroule de façon idéale et sans blocage.

Les vendanges sont lancées tout début septembre et durent jusqu'à la fin du mois. L'état sanitaire est parfait. Les baies, dont la taille est impactée par les conditions climatiques, offrent une concentration et un équilibre rarement vus. Cette qualité se confirme à la dégustation des vins qui dévoilent une richesse incroyable sans se départir de leur grande élégance ainsi que d'une véritable expressivité de leur terroir de naissance.

VENDANGES

Du 8 au 27 septembre 2022

ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon

22 % Merlot

16 % Cabernet Franc

2 % Petit Verdot

NOTES DE DEGUSTATION

Château d'Armailhac 2022 représente la puissance contenue. Il exprime toute la densité du millésime contrebalancée par une grande fraîcheur et une longueur remarquable. Il livre une trame aromatique de fruits noirs mêlés à des notes chocolatées, poivrées et épicées et un côté floral apporté par les exceptionnels Cabernets Francs de la propriété, qui expriment toute leur élégance dans ce millésime. Pulpeux et riche, sa texture crémeuse portée par des tanins enrobés et parfaitement construits vient souligner cette palette aromatique riche et délicate. Il s'étire tout en longueur sur des parfums de cassis et de réglisse avec une très belle fraîcheur.

