



Fiche du millésime 2019

CLOS VIEUX TAILLEFER



- Clos Vieux Taillefer
- Appellation : Pomerol
- Millésime : 2019
- Assemblage : 100 % Merlot
- Date de vendange : 24 Septembre au 3 Octobre 2019
- Rendement : 40 hl/ha

Le millésime :

Un hiver anormalement chaud et modérément arrosé avec des températures douces.

Un débourrement précoce au printemps avec des sols chauds qui favorisent une belle pousse homogène. Un petit épisode pluvieux fin juillet permet de redonner du souffle à nos vignes et d'éviter un stress hydrique trop important pour faire mûrir les baies plus sereinement. Ces pluies sont bénies tant elles ont révolutionné cette fin de millésime pour offrir une vendange d'automne, des parfums complexes, frais et raffinés, des tanins à la texture soyeuse et délicate, mûris par la vigne et non par le soleil. Le millésime 2019 est excellent du point de vue de la qualité de la maturation et du potentiel général des raisins.

DÉGUSTATION :

- Notes persistantes de fumé, de cerise mûre et de truffe.
- Juteux, frais, presque crémeux, de beaux tannins avec une finale sur la fraîcheur

Vintage notes :

Peter Moser : 92/100

Bernard Burtschy : 93-94

Bettane & Desseuve 91-92