



Château
La Ressaudie



Montravel Rouge « Château » 2020

Assemblage : 57% Cabernet Franc, 37% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon

Vendanges : Les 30 Septembre et 1er Octobre

Fermentation : La vendange manuelle est entièrement égrappée puis triée pour éliminer tous les déchets verts, les corps étrangers, les raisins secs et les baies vertes ou malsaines. Elle est ensuite soumise à une macération pré-fermentaire à froid de plusieurs jours avant inoculation. La fermentation se poursuit à température contrôlée dans des cuves inox thermorégulées. Deux remontages quotidiens ont pour but de favoriser une extraction maximum de composés phénoliques (anthocyanes, tannins...) et d'arômes. Une fois la fermentation terminée, le vin restera sous marc pendant plusieurs semaines pour affiner les tannins. Il sera ensuite entonné dans 50% des barriques neuves / 50% de barriques de 1 vin pour effectuer la fermentation malolactique et poursuivre un élevage de 24 mois.

Alcool : 14.8% **pH** : 3.62 **TA** : 3.86 g/L H2SO4

Mise en Bouteille : 12 Janvier 2023

Production : 4000 bts

Millésime : Un débourrement précoce sur tout le vignoble est évident aux alentours du 25 mars, soit 15 jours avant la normale, et le vignoble garde cette longueur d'avance tout au long de la saison. Heureusement, la tempête dévastatrice du 17 avril dans l'appellation Montravel ne nous affecte pas. S'ensuit une augmentation notable des températures courant mai qui dure tout au long de l'été avec très peu de pluie. Dès la troisième semaine de septembre, la teneur en sucre des raisins est déjà élevée, sans pour autant être associée à une maturité phénolique optimale. Bien que la pluie ait été annoncée, nous avons décidé de ne pas vendanger pour pousser la maturité plus avant. Le pari porte ses fruits : la pluie regonfle les raisins et redescend l'alcool potentiel à un niveau acceptable. Une semaine supplémentaire de beau temps finit de complètement mûrir notre vignoble.

Dégustation : Nez encore timide du fait de sa mise en bouteille récente. Aromatique expressive de fruits rouges, cerise au kirsch, et chocolat noir. Tannins fermes. Longue persistance en bouche.