

CHATEAU SOUSSANS 2017

AOP MARGAUX



Dans la mémoire des vigneronns, ce millésime restera grave à jamais.

Pour ma part, nous ne sommes pas impactés par la gelée. Cela en raison de notre situation géographique, en effet l'ensemble de notre terroir longe l'estuaire de la Garonne. Un proverbe ancien dit que « les grands terroirs admirent la Garonne. La rivière est un excellent régulateur de température et donc préserve nos vignes des gelées printanières.

La floraison et la véraison se déroulent dans des bonnes conditions, homogène et rapide.

Les vendanges commencent le 21 septembre avec les merlots puis le 2 octobre pour les cabernets sauvignons.

Les vins sont fins, délicats avec une très belle complexité aromatique. Ils seront très agréables sur leurs jeunesse (de 3 à 5 ans), sur la fraîcheur et l'intensité aromatique.

L'assemblage du Château Soussans 2017 est de 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon