



Château d'Armailhac

Grand Cru Classé de Pauillac

LE MILLÉSIME 2020

Climatologie

A la faveur d'un hiver particulièrement doux et d'un début de printemps aux températures nettement supérieures à la normale, la vigne connaît un débourrement précoce d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. Le passage fin mars d'un front neigeux est heureusement sans incidence sur les vignobles.

Le printemps se poursuit avec des températures supérieures aux normales saisonnières, ponctué par des précipitations abondantes, notamment au début du mois de mai. Le retour de conditions anticycloniques, chaudes et sèches, dès la mi-mai, accélère sensiblement le cycle végétatif, notamment au moment de la floraison, en avance de 12 jours sur son cycle habituel.

Le mois de juin, plus contrasté, cède la place à un début d'été marqué par des vagues de chaleur et une sécheresse particulièrement perceptible durant le mois de juillet.

Le mois d'août, a contrario, connaît quelques épisodes pluvieux, activant ainsi le processus de véraison et contribuant à uniformiser le développement des baies.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des raisins est parfait. Favorisées par des conditions anticycloniques exceptionnelles et par une hausse des températures avançant l'atteinte de la maturité pour tous les cépages, les vendanges 2020 sont historiquement précoces.

A Château d'Armailhac, la récolte prend place du 10 au 29 septembre dans des conditions météorologiques idéales. La parfaite qualité des baies permet de produire des vins offrant de beaux équilibres, caractérisés par des bouches charnues, des trames taniques puissantes mais fondues, et une grande fraîcheur gustative.

A défaut de volumes généreux, la qualité des vins permet de projeter le millésime 2020 parmi les grandes réussites de la dernière décennie.

Vendanges

Du 10 au 29 septembre.

Assemblage

59 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
8 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot



Château d'Armailhac

Notes de dégustation

La couleur est rouge, profonde, aux reflets pourpres.

Le nez ample et expressif laisse apparaître des parfums de fruits noirs associés à des nuances finement torréfiées. À l'aération, la palette aromatique s'intensifie et exhale des saveurs de griottes et des notes plus gourmandes de confiserie.

L'attaque riche et structurée dévoile une parfaite maturité du fruit. Le milieu de bouche dense et généreux conjugue des arômes de cassis et de réglisse mis en relief par des tanins abondants et remarquablement construits.

La finale est longue et harmonieuse, soulignée par une fraîcheur constante.