

2020

Date des vendanges

Merlot :

Du 10 au 15 septembre

Cabernet Sauvignon :

Du 18 au 25 octobre

Assemblages et commentaires de dégustation

53% Cabernet Sauvignon

47% Merlot

⌘ Grenat sombre
Brillant et limpide
Graphite
Épicé
Moka
Rose fraîche (arôme récurrent)
Mûre

Attaque Franche
Volume ample
Tanins satinés
Trame fine
Équilibre solide
Longue finale fruitée.

⌘ Attendre 2025 pour déguster, potentiel de garde jusqu'en 2045.

Climat

⌘ La pluie commence en septembre et finit en décembre. Une grande douceur anormale débute en janvier et s'achève fin février. Le premier confinement COVID se passe sous un soleil radieux et des températures élevées. Démarre mi-avril, des pluies denses, nombreuses qui compromettent les travaux vinicoles. Juin est humide et le mildiou menace (encoore !). Un été superbe le stoppe mais devient trop chaud, fin août et début septembre.

Nos sous-sols sauvent la mise au cabernet-sauvignon. Le ciel des vendanges est gris mais les pluies sont rares.

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC

2020

Harvest date

Merlot:

From September the 10th to 15th

Cabernet Sauvignon:

From September the 18th to 25th

Blend and comments of tasting

53% Cabernet Sauvignon

47% Merlot

⌘ Dark Garnet

Bright and limpid

Flinty

Spicy

Moka

Fresh roses (recurring)

Mulberry

Franck attack

Ample Volume

Satin tannin

Fine frame

Solid balance

Long Dark fruits finish.

⌘ Wait for 2025 to savour,
potential ageing until 2045

Weather

⌘ The rain begins in September and ends in December.

An abnormal mildness begins in January and finishes late February. The first COVID containment occurs under bright sunlight and high temperatures. Beginning in mid-April, numerous and heavy rains compromise the works at the vineyards. June is wet and mildew threatens (agaaaain!). A superb summer stops it but becomes too hot in late August and early September.

Our fresh sub-soils save the day to the cabernet-sauvignon. The harvest sky is grey but the rains are rare.