



# L'Hêtre

Castillon, Côtes de Bordeaux



Le millésime 2022 est caractérisé par son climat exceptionnellement sec durant l'ensemble de la période végétative de la vigne et jusqu'aux vendanges. Les vieilles vignes, à l'enracinement profond sur nos terroirs argilo-calcaires, constituant le cœur de L'Hêtre ont su conserver un équilibre entre maturité, concentration et fraîcheur.

<b>Assemblage</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Age du vignoble</b>	45 ans
<b>Rendements</b>	35 hl/ha
<b>Vendanges</b>	12-21 septembre pour le Merlot 3 octobre pour le Cabernet Franc
<b>Vinification</b>	En cuves béton thermorégulées
<b>Elevage</b>	30% barriques neuves 70% barriques d'un vin
<b>Mise en bouteille</b>	Septembre 2024
<b>% Alc.</b>	14,5 vol.
<b>Note de dégustation</b>	Avec ce millésime, L'Hêtre a véritablement atteint son plein potentiel après huit ans de travail dans les vignes et l'inauguration d'un nouveau chai. On y retrouve un raffinement et une grande précision grâce à un assemblage composé de 95 % de Merlot et 5 % de vieilles vignes de Cabernet Franc. Le vin présente un nez frais et fruité, avec des arômes de cassis, de prunelles et de mûres, qui évoluent vers des notes plus profondes de balsamique, de bois de cerisier, de fumée de bois et de tanins mûrs. La finale offre une impressionnante réverbération saline. C'est un vin charmant, fidèle à ses racines de Castillon, qui exprime le meilleur des sols calcaires avec élégance et équilibre, dont nous sommes particulièrement fiers. À déguster entre 2026 et 2032. <i>(Fiona Morrison MW)</i>