

Les Brunes

— 2018 —

Encépagement	62 % Cabernet-Sauvignon 38% Syrah	30 ans 32 ans
Terroir	plateau argilo-calcaire de graves et terrasses Villafranchiennes	
Conduite	taille courte - royat pour l'équilibre du palissage et des maturités enherbement un rang sur deux protection raisonnée	
Rendement	40 hl/ha.	
Maturité phénolique	<p>Optimum recherché pour le soyeux des tanins. Après un automne et un hiver très sec, la sortie fut très généreuse. Le printemps extraordinairement pluvieux a vu un cumul supérieur à la pluviométrie totale de 2017, avec une végétation exubérante et des attaques de mildiou inédites dans la région. Une canicule fin juillet a suivi.</p> <p>Puis une sécheresse en septembre a permis des maturités lentes et abouties dans ce millésime généreux.</p> <p>Les vendanges ont été tardives avec un excellent état sanitaire.</p> <p>Les vins sont fruités, très peu acides, avec des tanins fins et gourmands.</p>	
Vinification	Cuvaision de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée	
Élevage	16 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins chauffe moyenne plus.	
Mise en bouteille	Mi-juin 2020	

