

Château Le COTEAU 2010



Histoire du millésime :

C'est un millésime tardif mais ramassé à maturité grâce à une arrière-saison très ensoleillée. C'est un millésime qui se caractérise aussi par de petits rendements à cause d'une gelée le 7 avril qui a affecté les merlots et d'un violent orage de grêle le 28 mai sur Arzac qui a fait beaucoup de dégâts. Le travail a été considérable à la vigne après cet épisode.

Début des vendanges : 28 septembre

Fin des vendanges : 18 octobre

Rendements : 38 hl/ha

Dégustation :

Vin coloré avec de beaux reflets violacés. Le nez se développe sur des arômes de fruits noirs associés à des notes vanillées. La bouche est puissante avec des tanins mûrs qui permettront une longue garde.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Commentaires de dégustation :

"Souple, tendrement fruité, d'une concentration moyenne, mais agréable pour sa fraîcheur et son fruit en finale. Plaisant à boire jeune, mais il devrait bien évoluer. 14.5/20" RVF Mars 2013