Château Chemin Royal



Le Millésime / Vintage 2019

90-92 Vinous // 90-91 James Suckling // 90 Jeff Leve

Assemblage / Blend : Merlot : 61%, Cabernet Sauvignon : 33%, Petit-Verdot : 6%
Date de Vendange / Harvest period : du 2 au 8 octobre / 2nd to 8th of October
Rendement / Yield : 37 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 14 %vol
Elevage / Ageing : 20% barriques neuves / 20% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification :
Production Grand Vin : 40 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Un millésime dense et élégant / A dense and elegant Vintage

Des conditions climatiques exceptionnelles ont donné au millésime son caractère :

Un Hiver peu pluvieux avec de fortes variations de température mène à un début de floraison le 5 juin, La vigne pousse lentement. L'été est sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique et un dernier jour de pluie le 10 septembre permettent d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 8 octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin éclatant!

Exceptional weather conditions gave the vintage its character:

A dry winter with strong temperature variations leads to the beginning of flowering on June 5, the vine grows slowly. Summer is dry and very hot: Three months of summer without water. Our clay-limestone basements were beneficial in avoiding water stress for our vines which could have been induced by these conditions. A magnificent autumn and a last rainy day on September 10 allow us to reach optimal maturity. The warm and sunny days and the cool nights which refine the tannins allow us to harvest until October 8th.

Alcoholic fermentations were carried out by promoting the extraction of the fruit. The wines are very colorful, have a beautiful structure with soft tannins that suggest a very nice evolution in bottles. The mouth is full, at once lively, round and melted.

A brilliant wine!