

Présentation

HAUT-MARBUZET 2024

Degré : 13°

Rendement : 19 Hl / Ha *Le plus petit jamais produit*

PH : 3.55

IPT : indice 74

Vendanges : du 23/09 au 10/10/2024 *Bénéficiant de la chaleur d'octobre, salubre pour les cabernets sauvignons*

Ecoulages : A partir du 21/10/2024

Encépagement : 55 % cabernets sauvignons – 5% cabernets francs –
5% petits verdots – 35% merlots

Les conditions climatiques catastrophiques avec pluie toutes les semaines d'octobre à juin ont engendré une guerre anti mildiou jamais vécue à Haut-Marbuzet depuis 1952.

Grâce à une sélection de tous les instants et de tous les lieux, vignes, table de tri, encuvage, assemblage, Haut-Marbuzet offre un vin délicieux d'un corps et d'une texture réservés. Néanmoins, le fruit séducteur frais et pur présent dans le nez se confirme en bouche.

Ce sera plus un vin de boisson que de réflexion, avec l'évidence du charme qui se prolonge longtemps après la consommation.

Les gourmands seront plus comblés que les cérébraux mais la gourmandise est toujours la partenaire inséparable de la volupté.