



Millésime 2011



CHATEAU Les Charmettes

Bordeaux Supérieur

Appellation : Bordeaux Supérieur

Superficie : 20 Ha

Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon

Sol : terrasse de graves fines avec un sous-sol ferrugineux

Localité : Les Artigues de Lussac

Production moyenne : 130 000 bouteilles

Viellissement : 18 mois en cuve, non boisé

Propriétaire : Jean-Louis Trocard

Entré dans la famille Trocard en 1939, le Château Les Charmettes produit un vin souple, fin et puissant à la fois. Ce vin est issu du plateau graveleux des Artigues de Lussac (ancienne terrasse de la vallée de l'Isle). La spécificité de son sous-sol ferrugineux lui donne un arôme délicat et profond. Vendangé à parfaite maturité, issu de cuvaïson longue de 3 à 4 semaines, il est mis en bouteilles à partir de 18 mois d'élevage en cuve. Tout en pouvant se déguster jeune, ce vin a la qualité de bien vieillir pendant 4 à 5 ans.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

de notre maître de chai Thomas Marquant :

2010 : Couleur soutenue, grenat. Nez net de fruits mûrs, fruits bleus. Bouche très gourmande, ronde, souple et délicate. Tourné vers le fruit avec une bonne longueur.

2011 : Couleur rouge brillant. Nez net de framboise, fruits frais. Rond en bouche, ample, belle matière, tanins souples. Longueur sur le fruit.

2012 : Couleur rouge bordeaux, limpide, brillant. Nez gourmand et croquant de petits fruits, myrtille et cassis. Intense et belle pureté. La bouche ne fait pas mentir le nez, la gourmandise domine, le fruit est très présent et la matière fondue. C'est gras, rond, gourmand. Très joli vin.

2013 (Dégustation Primeurs) : Très jolie robe profonde. Nez d'une grande gourmandise, fruits frais et mûrs, croquant. Notes dominantes de fraises écrasées. La bouche est ronde, dense avec une belle sucrosité. Belle longueur.