

Vieux Château Certan

2020

Un millésime rayonnant !

L'année 2020 est caractérisée par un fort contraste entre un hiver spectaculairement humide suivi d'un été durablement sec et souvent chaud. Mi-mai, une floraison homogène et aérée aura pour conséquence une récolte à la fois précoce et de faible rendement.

Les vieilles vignes, à la vigueur favorablement ralentie par la sécheresse de l'été, produisent des vins remarquablement colorés, concentrés et équilibrés. Les merlots sont intensément aromatiques, denses, pleins et racés. Ils roulent en bouche. Ce sont eux qui signent le millésime. Quant aux cabernets francs aux petites baies concentrées, ils ont produit un vin suave d'une rare complexité. Ils bonifient l'assemblage par leur caractère onctueux, savoureux et persistant.

Rayonnant, le Vieux Château Certan 2020 présente une robe pourpre d'une rare profondeur et de délicieux arômes de fruits mûrs. Son remarquable équilibre entre fraîcheur et concentration laisse apparaître toutes les qualités d'un grand vin de garde.

-
- | | |
|---------------------------------|---|
| - Effeuilage et sélection : | du 23 au 30 juillet 2020. |
| - Vendanges : | du 14 au 24 septembre pour les merlots, puis du 28 au 29 septembre pour les cabernets francs. |
| - Rendement : | 30 hectolitres/hectare. |
| - Transformation malolactique : | du 19 octobre au 16 novembre 2020. |
| | |
| - Assemblage : | 85% merlot , 15% cabernet franc. |
| - pH : | 3,77 |
| - Acidité totale : | 3,35 g/l (H ₂ SO ₄) |
| - Degré alcoolique : | 14,5 % / vol. |

Vieux Château Certan

2020

A radiant vintage !

The 2020 growing season was marked by the striking contrast between an incredibly rainy winter and a durably dry and often hot summer. A homogeneous and rather thin flowering began in mid-May and led to an early harvest that produced a low crop yield.

The old vines, their vigor favourably slowed by this drought, produced wonderfully deep colored, concentrated and balanced wines. Merlot is intensely aromatic, dense, full and with breed. It rolls over the tongue. It's the Merlot that marks this vintage.

The Cabernet Franc, with its small, concentrated berries, produced a smooth-textured wine of amazing complexity. It is flavoursome and has good length of flavour.

The Vieux Château Certan 2020 is a radiant wine and displays a deep purple red hue of rare depth and beautiful aromas of ripe fruit. Its remarkable balance between freshness and concentration enable all the qualities of a great long-ageing wine to shine through.

-
- | | |
|------------------------------------|---|
| - De-leaving and bunch selection : | from 23rd to 30th July 2020. |
| - Harvest : | from 14th to 24th September for the Merlot, then on 28th and 29th September for the Cabernet Franc. |
| - Yield : | 30 hectolitres per hectare. |
| - Malo-lactic transformation : | from October 19th to November 16th 2020. |
| | |
| - Blend : | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. |
| - pH : | 3.77 |
| - Total acidity : | 3.35 g/l (H ₂ SO ₄) |
| - Alcoholic degree : | 14.5 % / vol. |