

LE MILLESIME 1996

Tout concourt à la production d'un grand vin liquoreux, à la fois classique et raffiné.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

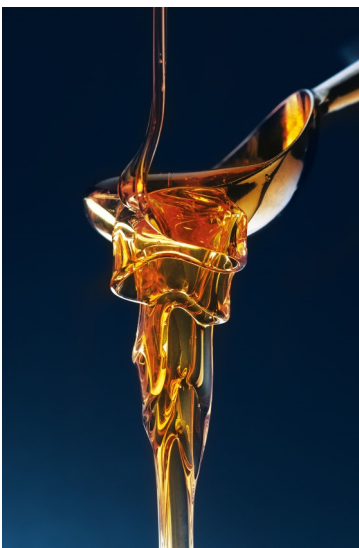
Le débourrement est très précoce. Le printemps sec mais frais conduit à une floraison début juin. Juillet beau et chaud, août chaud et orageux amènent les raisins à pleine maturité en première décade de septembre. Une petite récolte en sec pour le "Guilhem de Fargues" est réalisée. Ensuite une quinzaine pluvieuse favorise la contamination de botrytis.

LES VENDANGES

La 1^o trie est déclenchée le 30 septembre. Le joli mois d'octobre s'installe avec brumes matinales et après-midis ensoleillées. Les tries peuvent s'enchaîner sans discontinuer jusqu'au 14. Quelques pluies fines vont alors réactiver la pourriture noble. La récolte peut repartir pour deux autres tries et s'achever le 24 octobre. Ces conditions climatiques idéales ont favorisé un développement régulier du botrytis et une belle et élégante concentration.

LE VIN

Vinifié et élevé en barriques 3 ans
Production : 20.000 blles



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire du Château de Fargues

Une belle robe dorée orangée, cuivrée.

Un premier nez un rien discret, mais ensuite on découvre toute la fraîcheur et l'élégance du millésime. Une dominante d'acacia, de genêts et de citron confit vite enveloppée par des arômes confits et rotis, d'orange avec une petite touche finale épicée et très cannelle.

La bouche ouvre sur un joli volume un peu crémeux, et une sucrosité qui s'efface rapidement devant la fraîcheur et la vivacité avant une finale un rien saline et sur une douce amertume.

Les fruits compotés et confits (citron), la pâte de coing, la peau d'abricot se mêlent aux saveurs rafraîchissantes avant un léger rappel grillé et finement épicé qui s'accompagne d'amande et de cannelle.

Un parfait équilibre où la sucrosité se fait totalement oublier au profit d'une belle fraîcheur et d'une douce amertume. Le vin est parfait pour la table, dès les huîtres ou encore viandes blanches en sauce, crémeuses.

Commentaire fait en janvier 2017

CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com