

FICHE MILLESIME

2020



Les points marquants de l'année 2020 :

- **Janvier/février** : L'hiver est doux et humide.
- **Mars** : Le débourrement a 15 jours d'avance. Quelques alertes gel fin mars.
- **Avril** : Bien et chaud.
- **COVID** : Confinement et télétravail ne concernent pas la vigne...
- **Mai** : Plus frais et pluvieux, la lutte contre le mildiou se fait avec l'objectif de produire des vins sans résidus de produits de traitements. Le soleil et le vent de la fin du mois permettent une bonne floraison.
- **Juin** : La chaleur et le beau temps sont revenus après une première quinzaine bien arrosée.
- **Juillet** : Sécheresse : seulement 5 mm de pluie pour le mois entier !
- La mi véraison a 3 à 10 jours d'avance pour les merlots et moins pour les cabernets.
- **Août** : La canicule et la sécheresse continuent jusqu'au 12 (42° C le 07 !). La vigne a soif. 41 mm d'eau tombent enfin du 13 au 26. Poussée de chaleur les 19 et 20 avec 37 et 38 °. La véraison progresse.
- **Septembre** : Le 11 la canicule revient avant la récolte. Nous commençons les vendanges sous la chaleur torride le 14 puis avec un ciel plus changeant et des averses du 18 au 27. L'état sanitaire des raisins est très beau.
- **Le vin** : 2020 est un millésime solaire avec des merlots de très grande classe et de magnifiques cabernets francs et sauvignons. Il entre par la grande porte dans la série des grandes années.

Le millésime 2020 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	20 mai	20 mai	23 mai
DATES MI VERAISON	Merlots : 27 juillet	Cabernets Francs : 05 août	Cabernets Sauvignons: 31 juillet
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 14 sept au 22 septembre	Cabernets Francs: du 24 au 29 septembre	Cab.Sauvignons: 29 au 30 septembre
RENDEMENT VITICOLE	45 hl/ha		
DUREE ELEVAGE en CUVES	18 mois		
MISE EN BOUTEILLES	2022		
ASSEMBLAGE	Merlots 70 %	Cab. francs 30 %	
DEGRE ALCOOLIQUE	14 %		



Niveau 3



FAMILLE GURCHY-MESLIN

+ 33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com