



Château
HANNETOT

2010

CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

Après un démarrage tardif de la végétation, la floraison s'est déroulée de façon très étalée. Heureusement les conditions météorologiques exceptionnelles du mois de juillet ont permis à la véraison de se faire rapidement. Des journées ensoleillées et des nuits fraîches se sont ensuite succédées jusqu'à la date des vendanges. Le millésime 2010 se caractérise par de petits volumes de récolte et une grande qualité des raisins.

Au Château HANNETOT, les vendanges ont été conduites de façon graduelle en prenant tout le temps nécessaire à la parfaite maturité des raisins sur les différentes parcelles. Les baies - particulièrement petites - alliaient une belle concentration phénolique et une forte acidité, gage de fraîcheur et de conservation.

Après des vinifications durant lesquelles l'extraction a été finement dosée, l'élevage en fûts de chêne a conduit à élaboration d'un vin à la fois frais, délicat et équilibré.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU CHATEAU HANNETOT

Appellation	Pessac Léognan
Vinificateur	Serge Charritte
Superficie du vignoble	4 hectares
Nature du sol	Argilo-calcaire - Graves profondes
Encépagement	56% merlot 26 % cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
Conduite du vignoble	Taille et travaux en verts manuels Traitements raisonnés selon pression parasitaire Vendanges entièrement manuelles en cagettes
Vinification	Fouillage avant encuvage Remontages fractionnés Fermentations à basse température Cuvaision longue
Elevage	16 mois en barriques très sévèrement sélectionnées Mise en bouteille 23 mois après la récolte

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION ET POTENTIEL DE GARDE

La robe est intense. Le bouquet est fin et s'accompagne d'une très belle expression aromatique. L'attaque en bouche est fraîche et veloutée, les tanins sont tendres. La finale est toute en longueur et en équilibre.

Compte tenu des conditions exceptionnelles qui ont régné sur l'ensemble du vignoble bordelais, l'année 2010 peut être classée parmi les meilleures. Dans de telles circonstances, ce type de millésime dispose d'un très important potentiel de garde.

Le Château HANNETOT peut être consommé dès maintenant mais l'optimum de son expression aromatique et gustative devrait se révéler dès 2014-2017. Le potentiel de garde est de 12 à 15 ans.



Château
HANNETOT

2010

GENERAL VINTAGE CONDITIONS

After a late start for the growing period, the flowering evolved in a very drawn out manner. The exceptional weather conditions of the month of July luckily permitted the veraison to occur quickly. Sunny days and cool evenings followed right up to the harvesting period. The 2010 vintage was characterized by a small harvest volume but with exceptional fruit quality. At Château HANNETOT, the harvesting was undertaken in a gradual manner, taking all the time necessary to allow the grapes from different parcels to reach perfect maturity. The particularly small berries brought together a lovely phenolic concentration and a strong acidity, indicative of freshness and a long ageing potential.

After the vinifications during which the extraction was finely administered, the French oak barrel ageing resulted in a wine that was fresh, delicate and well balanced.

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF CHATEAU HANNETOT

Appellation	Pessac Léognan
Winemaker	Serge Charritte
Vineyard surface area	4 hectares
Soil makeup	Clay and limestone with deep gravel
Grape variety proportion	56% merlot 26 % cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
Vineyard work	Pruning with manual green harvesting Reasoned cultural spraying depending on parasite risk Harvest entirely hand-picked and in small cartons
Vinification	Crushing before filling the vats Pumping over by intervals Low temperature fermentations Long vatting periods
Barrel ageing	16 months in highly selected oak barrels Bottling 20 months following the harvest

TASTING COMMENTS AND AGEING POTENTIAL

An intense hue. The bouquet is refined and is accompanied by a very beautiful aromatic expression. The attack is fresh and velvety, the tannins are round. The finish is both long and well-balanced. Considering the exceptional weather conditions that graced the whole Bordeaux region, the year 2010 can be classified as one of the best ever. In such circumstances, this type of vintage possesses an exceptional ageing potential.

Château HANNETOT can be consumed as of now but the optimal aromatic and tasting expression of the wine should show up between 2014 and 2017. The ageing potential of this wine is 12 to 15 years.