



Château
HANNETOT

2011

CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

Le caractère exceptionnellement chaud et sec du printemps a engendré un débourrement particulièrement précoce de la vigne. La floraison commence dès la deuxième semaine de mai. L'important stress hydrique lié à l'absence de précipitations engendre peu de coulure, heureusement quelques orages dans le courant du mois de juillet permettent aux jeunes baies de poursuivre leur développement dans des conditions satisfaisantes. La véraison se déroule rapidement. Puis des conditions climatiques très ensoleillées accompagnent notre vignoble jusqu'à la période des vendanges qui démarre le 10 septembre par les merlots.

L'ensemble de ces facteurs font du millésime 2011 le plus précoce de ces dix dernières années

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
Eleavage	Nous avons pris en compte les caractéristiques particulières de ce millésime. Afin de ne pas <i>boiser</i> de façon excessive nos vins, l'élevage s'est fait en partie en barrique et en partie en cuve.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION ET POTENTIEL DE GARDE

La robe est intense. Le bouquet est fin et s'accompagne d'une jolie expression aromatique. L'attaque en bouche est franche et souple, les tanins sont bien enrobés et peu marqués par le bois. La finale est fruitée et équilibrée.

En définitive on retrouve en 2011 une constitution très classique du Château Hannetot où le taux d'alcool reste en deçà des 13,5 %. Pour autant la structure des tannins est le jolie niveau d'acidité sont les garants d'un vin facile d'accès, doté d'une très bonne capacité d'évolution.

Le Château HANNETOT 2011 peut être consommé dès maintenant mais l'optimum de son expression aromatique et gustative devrait se révéler dès 2014. Le potentiel de garde est de 10 à 12 ans.



Château
HANNETOT

2011

GENERAL VINTAGE CONDITIONS

The exceptionally hot and dry spring provoked a particularly early budding-out of the vine. The flowering began from the second week of May. The water stress linked to the absence of precipitation engendered little flower abortion; and happily a few showers during the month of July allowed the young grapes to continue their development in satisfactory conditions. The veraison took place rapidly. The very sunny weather conditions accompanied our vineyard up until the harvest time which started on the 10th of September for the Merlots.

The entirety of these factors made the 2011 vintage one of the most early-ripening of the last ten years.

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	We took into account the particular characteristics of this vintage so as to not render our wines too woody. The ageing took place partly in barrels and partly in vats.

TASTING COMMENTS AND AGEING POTENTIAL

There is an intense hue. The bouquet is refined and is accompanied by a lovely aromatic expression. The attack is frank and supple; the tannins are well rounded and are only slightly marked by the wood. The finish is fruity and well-balanced.

In 2011 we find a definitive classic constitution of Château Hannetot where the alcohol content remains below 13.5%. That being said, the tannic structure and the lovely level of acidity are guarantees of an easily accessible wine together with a good capacity to age.

The 2011 Château HANNETOT can be consumed immediately but its optimal aromatic and tasting expression should show up from 2014. The ageing potential of this wine is 10 to 12 years.