



Château HANNETOT

2013

CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

Les accidents climatiques de ce très délicat millésime n'ont pas manqués : gelée de printemps et grêles d'été ont ravagé beaucoup de vignobles. Il fallait de la chance... nous en avons eu. Notre domaine a été préservé de ces deux fléaux.

Le printemps très humide et une floraison particulièrement étalée laissaient présager un important décalage dans le processus de maturation des raisins. Fort de ce constat nous avons pris la décision de privilégier les actions prophylactiques. Un été magnifique accompagné de rares pluies a permis de maintenir le vignoble dans un état sanitaire très satisfaisant.

Début septembre nous avons pris la décision d'effeuiller la deuxième face de nos rangs. Une telle préparation nous a définitivement mis à l'abri des attaques du botrytis particulièrement virulentes à la fin du mois de septembre.

Château Hannetot 2013 se présente donc sous les meilleures auspices, le cabernet sauvignon étant en tous points remarquable.

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	Traitements raisonnés selon pression parasitaire Vendanges entièrement manuelles en cagettes
Vinification	Remontages fractionnés Fermentations à basse température Cuvaision longue
Type d'élevage	11 mois en barriques très sévèrement sélectionnées. Mise en bouteille 16 mois après récolte

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION ET POTENTIEL DE GARDE

VINUM –Bordeaux primeur 2013 – Rolf Bichsel

15 - « Smoky spice ; balanced, medium-intense structure; fruily, seasoned finish »

Son expression aromatique et gustative devrait se révéler dès 2016. Le potentiel de garde est de 8 à 10 ans.