



Château
HANNETOT

2015

CONDITIONS GENERALES DU MILLESIME

La climatologie douce du début d'année favorisa une croissance végétative régulière suivie d'une floraison très homogène. Le mois de juillet très sec a engendré un arrêt de croissance précoce, signe précurseur d'une grande année. La chaleur du mois août, accompagnée de nombreux épisodes pluvieux d'intensité modérée, a favorisé l'épaississement des pellicules et la concentration des tanins. Dans ces conditions, nous avons pris tout notre temps pour vendanger chaque parcelle à son optimum. C'est en définitive cette succession d'évènements favorables qui permet de penser que le Château Hannetot 2015 sera digne de ces fameuses années en 5 si propices aux grands Bordeaux.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU CHATEAU HANNETOT

Appellation	Pessac Léognan
Vinificateur	Serge Charritte
Superficie du vignoble	4 hectares argilo-calcaire et graves profondes
Encépagement	56% merlot 26% cabernet sauvignon 18 % cabernet franc
Vendanges	Manuelles en cagettes permettant le tri dans le vignoble
Vinification	Remontages fractionnés Fermentations alcooliques à basse température
Type d'élevage projeté	11 mois en barriques très sévèrement sélectionnées.

PREMIERS COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

91/100 - DECANTER – Jane ANSON

Beautifully structured lesser-known wine. Relaxed fresh redcurrant fruit and a floral touch and mouthwatering salinity on the finish. Subtle, easy, elegant, medium term drinking.

91-92/100 - James SUCKLING

A fine and tender red with blueberry and plum aromas and flavors. Hints of licorice. Silky tannins. A tiny production red from four hectares. A blend of mostly merlot with cabernet sauvignon and cabernet franc.

91/100 – Wine Enthusiast Magazine - Roger VOSS

This wine is packed with black currant flavors. The layers of tannins are well integrated with the bright acidity and spicy finish.

14,5-15,5/20 – La Revue des Vins de France – Philippe MAURANGE

Fine prise de bois, tanins soyeux et fraîcheur apportée par des cabernets juteux

15/20 – VINUM - Rolf BICHSEL

Truly elegant and well made, a pleasantly fruity

15/20 – Le Point Primeur 2015 – Jacques DUPONT