



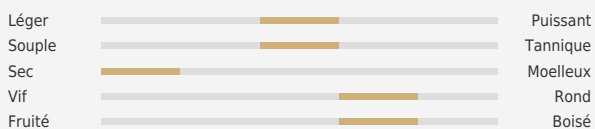
CHÂTEAU CHARMAIL

PRODUIT

Le Château Charmail 2022 est un vin de l'appellation Haut-Médoc, situé à Saint-Seurin-de-Cadourne, en bordure de l'estuaire de la Gironde. Le domaine est classé « Cru Bourgeois Exceptionnel ». Le millésime 2022 a été marqué par des conditions difficiles (grêle, rendements faibles) mais celles-ci ont contribué à une belle concentration. L'assemblage se compose d'environ 45 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot. Le vin a été élevé environ 12 mois, principalement en barriques de grands volumes et œufs de béton pour préserver le fruit. La philosophie du domaine vise à allier élégance, terroir graveleux et pureté aromatique.

À l'œil, le vin présente une robe rubis très dense, avec des reflets violets. Au nez, on perçoit des fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire) accompagnés de nuances de violette, de poivre noir, d'épices douces et une touche fumée/boisée discrète. En bouche, l'attaque est voluptueuse mais immédiatement soutenue par une fraîcheur bienvenue. Les tanins sont fermes mais bien polis, offrant une belle structure sans excès. Le milieu de bouche est riche, sur le fruit noir concentré, relevé d'un élevage bien intégré (vanille, bois fin) et d'une acidité qui donne de l'élan. La finale est longue, persistante, marquée par une minéralité saline légère et un rappel de fruits noirs et d'épices. Ce vin offre un très bon équilibre entre puissance, finesse et potentiel de garde.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,

