

# Château Chemin Royal

## Le Millésime / Vintage 2016

90 Vinous



**Assemblage / Blend :** Cabernet Sauvignon : 35%, Merlot : 65%

**Date de Vendange / Harvest period :** du 25 Septembre au 8 octobre / 25th September to 8th October

**Rendement / Yield :** 43 hl/ha

**Degré / Alcohol degree :** 13,5%vol

**Acidité Totale / Total Acidity :** 3.21 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Elevage / Ageing :** 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels

**Certification environnementale / Environmental certification :**



**Production Grand Vin :** 38 000 bouteilles / bottles

**Conditionnement / Conditioning :** Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles

**Oenologue / Oenologist :** Antoine Medeville

### Un millésime historique / A historic Vintage

Des conditions climatiques originales ont donné au millésime son caractère :

Une période douce et humide de janvier à juin 2016 : Plus de 800 mm tombent en 6 mois (équivalent de 12 mois de précipitations). La vigne en profite pour bien pousser. Mi-juin, une fenêtre météo favorable permet à la fleur de se passer dans de bonnes conditions. Le mois de juin marque le début d'un été sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique permet d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 17 octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Original climatic conditions gave the vintage its character:

A sweet and humid period from January to June 2016: More than 800 mm fall in 6 months (equivalent of 12 months of precipitation). The vineyard takes the opportunity to grow well. Mid-June, a favorable weather window allows the flower to happen in good conditions. The month of June marks the beginning of a dry and very hot summer: Three months of summer without water. Our clay-limestone subsoil have been beneficial in avoiding to our vines the water stress that could have been induced by these conditions. A beautiful autumn allows to reach the optimal maturity. Warm, sunny days and cool nights that refine the tannins allow us to harvest until October 17th.

Alcoholic fermentations were made by focusing on the extraction of the fruit. The wines are colorful, have a beautiful structure with soft tannins, suggesting a very nice evolution in bottle.

The mouth is full, both lively, round and melted.

**Tasting:** by Neal Martin / Vinous October 2018

"The 2016 Chemin Royal has an intense, quite generous bouquet with blackberry, boysenberry and crushed violet aromas, the new oak here is nicely integrated. The palate is medium-bodied with supple tannin, plenty of graphite infused black fruit and a tightly wound and persistent finish that offers plenty of grip. There is great potential here. Tasted at the Oenoconseil tasting room in Bordeaux."