



## Château Le Thil 2017

Pessac-Léognan ●

Vignoble de 8 ha (7 ha Merlot, 1 ha Cabernet Franc) de terroir argilo-calcaire.

**Assemblage:** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Rendement:** 32 hl/ha.

**Vinification:** dans la pure tradition bordelaise, fermentation alcoolique entre 26 et 28° C en cuves inox avec thermorégulation électronique, cuvaison (fermentation et macération) de 4 à 6 semaines suivant le potentiel qualitatif de chaque cuve, fermentation malolactique à 20° C

**Elevage:** en barrique de chêne pendant 14 mois (30% bois neuf).

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Le résultat est très joli, avec une belle expression aromatique mais un petit manque de fond. La grosse dominante de Merlot et le terroir argilo calcaire nous donne cette année un vin à la fois dense, structuré, mais aussi frais et aromatique. Une grande trame tanique sans dureté et une grande longueur pour une belle expression de fruit frais et d'épices avec une note indéniable de salinité et de craie.



90-91

James Suckling

91

Decanter

89-92

Antonio Galloni

90-92

Wine Enthusiast

89-92

Wine Spectator

91-93

Chris Kissack