



Chers clients, Chères clientes, chers amis Bonjour,

En cette période perturbée et si mouvementée nous venons vers vous pour vous donner de nos nouvelles et en espérant que vous êtes en bonne santé.

Une année viticole très compliquée comme le reste. Problèmes climatiques avec un mois de mai et juin trop humide avec développement du mildiou, des périodes estivales caniculaires, un début de vendanges précoce (31 août). A l'arrivée, malgré une quantité faible, les raisins récoltés avaient un excellent état sanitaire et une richesse en sucre maîtrisée.

En ce mois de novembre, les différentes fermentations sont terminées, les vins blancs et rosés vont être conditionnés dès le mois de décembre pour préserver tout leur potentiel aromatique tandis que les rouges vont rester en cuves ou en barriques pour l'élevage. Belle couleur, belle expression aromatique, tannins soyeux voici ce qui caractérisera le millésime 2020.

Comme énoncé l'an dernier et en récompense de nos différents efforts environnementaux, nous avons obtenu cette année la certification Haute Valeur Environnementale. De plus en plus en accord avec la nature, nous aurons pour ce millésime 2020 extrait le meilleur de la vigne.



Côté bonne nouvelle nous avons été sélectionnés dans le guide hachette 2021 avec une étoile et médaillés ARGENT au concours Féminalise pour le château Sirac Côtes de Bourg 2018 (*disponible à partir de mai 2021*). Notre L'Hurbe blanc souvent apprécié, a été reconnu dans la revue Terre de Vins parmi les 60 meilleurs Bordeaux chics et pas chers.

Côté nouveauté nous avons élaboré un vin rosé en bouteille. De couleur pâle et sur le fruit vous l'apprécierez cet été autour d'un barbecue pour de bons moments conviviaux. Egalement la cuvée sans sulfite Version Originale de l'Hurbe, 100% merlot gorgée de fruits pour l'arrivée d'amis à l'improviste.

Gardons espoir, dans un contexte incertain il est l'heure de se serrer les coudes et de faire bloc, c'est vous qui pourrez changer les choses en choisissant votre façon de consommer autrement. Nous avons envisagé de faire des dégustations chez vous ou en salle, le gouvernement en a décidé autrement. Ayant perdu toutes nos foires et nos marchés de Noël, nous réfléchissons actuellement à la possibilité de vous livrer par nous-mêmes afin d'économiser sur le transport, en fonction des secteurs géographiques. N'hésitez pas à nous contacter. En attendant nous vous laissons le soin de consulter nos offres tarifaires pour cette fin d'année.

Mais quand finira-t-elle, cette année ?

En attendant de vous lire et d'avoir de vos nouvelles prenez bien soin de vous !!!!!

Merci pour votre soutien.

EARL Vignobles Bousseau Marc et Agnès
27, route de l'Hurbe 33240 Saint Laurent d'Arce
Tel: 05 57 43 44 06
Portable: 07 86 64 94 82
htw.chateaudelhurbe.fr