
Larcis-Ducasse 1^{er} GCC

Crus classés

David Suire, directeur technique : « Sur la rive droite, 2020 est une année très contrastée avec un été excessivement sec. C'était vraiment la prime aux argiles et aux calcaires, et plus encore aux argilo-calcaires, des terroirs qui permettent d'éviter le stress hydrique et de maintenir la fraîcheur des vins. Il fallait être vigilant, on a laissé de l'herbe jusqu'en juin pour réguler l'humidité, puis on a griffé pour conserver l'eau et la fraîcheur durant tout l'été. Ce qui est marquant durant l'été, c'est plus la sécheresse que la canicule. Le 20 septembre, on a eu un peu de pluie, les températures se sont rafraîchies, ça a permis de réhydrater un peu les baies et d'affiner l'aromatique. » 90 % merlot, 10 % cabernet franc. ^[SÉP]

17/17,5 - Nez complexe, fruits noirs, bien bâti, bois de réglisse, fine amertume de milieu de bouche, complet, tanins fermes, vifs, sapides, long, déjà très en place. ^[SÉP]

Ouverture: 2030 Garde: 20 ^[SÉP] ans