

# Vieux Château Certan

Grand Vin  
POMEROL

2021

**Aromatique, frais et persistant.**

**D**e l'hiver à fin mars, la première partie de 2021 a été marquée par un temps doux et de fréquentes précipitations qui ont provoqué un débourrement rapide.

Les risques de gel du mois d'avril écartés, une floraison complète et un état sanitaire maîtrisé du printemps au début de l'été nous ont assurés de solides fondations. L'été s'est poursuivi avec une météo tempérée et fréquemment humide jusqu'à mi-août. Puis, se sont succédées quatre magnifiques semaines d'un temps chaud, sec et ensoleillé.

Grâce à cette météo favorable, les merlots sont superbement équilibrés, souples et parfumés. Ils apportent enjouement et rondeur.

Les cabernets francs se distinguent par l'intensité aromatique et le caractère qu'ils procurent. Ils apportent délicatesse, persistance et race. Ils donnent au vin son côté étincelant.

Enfin, les cabernets sauvignons apportent une touche finale d'arômes floraux et un complément de structure.

Le Vieux Château Certan 2021 présente de multiples facettes : il se caractérise par son équilibre entre la fraîcheur et la rondeur, le fruit et la persistance aromatique.

- **Vendanges : du 24 septembre au 6 octobre 2021.**
- **Rendement : 38 hectolitres/hectare.**
- **Assemblage : 77% merlot, 20% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon.**
- **Degré alcoolique : 13,5 % / vol.**
- **Mise en bouteille : du 22 mai au 31 mai 2023.**

On pourra ouvrir les premières bouteilles entre 2028 et 2031 et conserver les autres au moins une quinzaine d'années supplémentaires.

Alexandre & Guillaume Thienpont

*The 2021 Vieux Château Certan offers multiple facets: it shows a balance between freshness and roundness, fruit character and length of flavour.*

- **Harvest : from 24th September to 6th October 2021.**
- **Yield : 38 hectolitres per hectare.**
- **Blend : 77% Merlot, 20% Cabernet Franc and 3% Cabernet Sauvignon.**
- **Alcoholic degree : 13.5 % / vol.**
- **Bottling: from 22nd to 31st May 2023.**

*The first bottles may be enjoyed between 2028 and 2031, while the rest could be kept another fifteen years or more.*

Alexandre & Guillaume Thienpont



## **Aromatic, fresh and flavoursome.**

*From winter to the end of March, the first part of the 2021 growing season was marked by mild temperatures and frequent rainfall, which brought about a fast budding of the vines.*

*Once the threat of April frosts had passed, a full flowering and a managed healthy vine canopy from spring till the beginning of summer ensured that solid foundations for the vintage had been laid down. The summer continued in temperate and frequently wet weather conditions up till the middle of August. Four glorious weeks of hot, dry and sunny weather then set in. Thank to these favourable conditions, the Merlot was superbly balanced, supple and perfumed. It brings uplift and roundness to the blend. The Cabernet Franc displayed aromatic intensity and its hallmark character. It shows delicacy, length of flavour and breed and gives a shimmering aspect to the wine. Finally, the Cabernet Sauvignon, brings a floral finishing touch and added structure.*





Vieux Château Certan  
Grand Vin  
POMEROL

33500 Pomerol - France  
Tél. + (33-5) 57 51 17 33 - Fax + (33-5) 57 25 35 08  
e-mail : [info@vieuxchateaucertan.com](mailto:info@vieuxchateaucertan.com)  
[www.vieuxchateaucertan.com](http://www.vieuxchateaucertan.com)