

# 2012

## LA FIN DE L'INNOCENCE

### CONDITIONS MÉTÉO

Mars très ensoleillé ! Avril pluvieux qui permet de contrebalancer l'hiver doux. Eté ensoleillé à environ 60% mais orageux.

### POTENTIEL DE GARDE

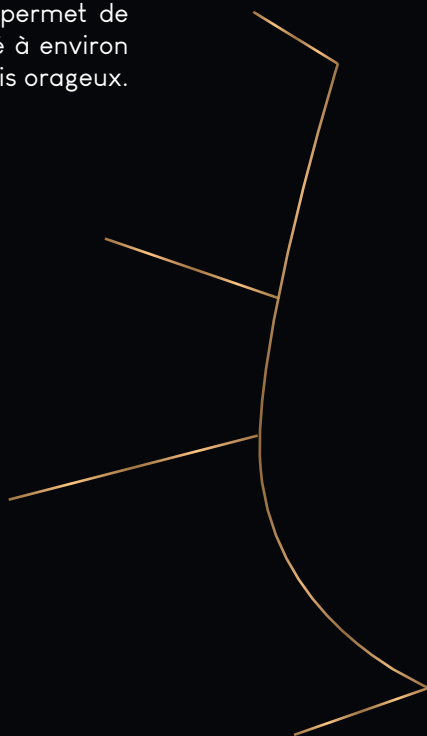
À boire ou à conserver (2023-2045+)

### CÉPAGE

100% Malbec

### SERVICE

carafier 1h au préalable  
servir à 16°C



---

## NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis intense s'étirant vers du grenat. Framboise, cerise rouge, groseille, mûre, myrtille et Royal Gala dans un registre croquant, frais et mûr s'avancent.

La sauge, le romarin et la menthe se révèlent tels une signature. Une évocation d'encre associée à une minéralité claironne. L'élevage souligne les fruits avec maîtrise, au travers de clous de girofle et de cannelle. Les premières effusions de goudron et de datte signent le début d'un long périple.

La complexité aromatique est révélée au travers d'un fin équilibre. L'acidité confère sa fraîcheur, l'alcool sa chaleur, ce dernier se positionnant légèrement au-dessus des autres éléments. Les tannins s'inscrivent dans cette lignée de structure mais toujours avec finesse. Délicatement, la finale s'installe dans le temps.

93/94 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET