

2015

QUINTESSANCE DE LA PLÉNITUDE

CONDITIONS MÉTÉO

L'année 2015 fut assez mitigée. En effet, un printemps ensoleillé a permis la bonne floraison des vignes. Le mois d'août, quant à lui, fut très pluvieux avec plus de 100 mm de pluie, ce qui a retardé la croissance des raisins.

POTENTIEL DE GARDE

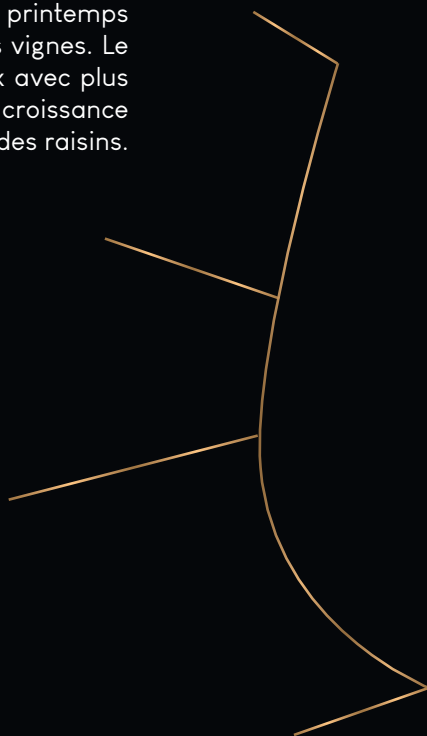
À boire ou à conserver (2023-2050+)

CÉPAGE

100% Malbec

SERVICE

carafes 1h au préalable
servir à 16°C



NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis profond. Fraîchement ramassées, groseille framboise, cerise rouge, cerise noire, mûre, Royal Gala, prune rouge et myrtille égayent.

La sauge s'affirme telle une signature de ce terroir lorsque la violette enivre. Clous de girofle et cannelle confirment la justesse de l'élevage, goudron et pruneau complexifient l'ensemble.

Dans cet univers offrant diverses strates de complexité, les fruits, soulignés par un juste équilibre entre la vive acidité et un alcool généreux, rayonnent. Les tannins présents, au grain crayeux, confirment le potentiel de cet athlète en devenir. La finale, riche, dense et complexe, résonne dans le temps.

96/98 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET