

2018

UN POTENTIEL DÉSARMANT

CONDITIONS MÉTÉO

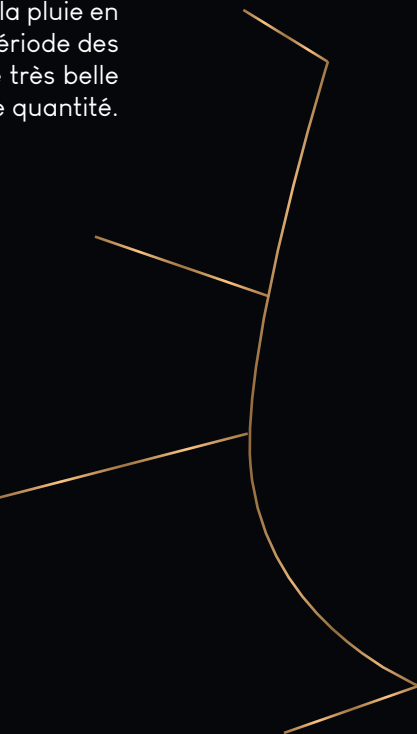
2018 est une année exceptionnelle avec de la pluie en quantité suffisante avant l'été. L'été et la période des vendanges ont donc permis une récolte de très belle qualité et de bonne quantité.

POTENTIEL DE GARDE

À boire et à conserver dans
les 4 prochaines années.
(2025-2050+)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

carafes 1h au préalable
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis intense. Mara des bois, cerise rouge, mûre, cerise noire, prune noire et myrtille dans un registre frais et mûr s'avancent.

La violette et la menthe confèrent leur finesse, lorsque la cannelle et les clous de girofle attestent de la justesse de l'élevage. Les premières touches de cuir et de goudron s'avancent timidement, promettant de s'affirmer dans le temps.

L'équilibre se crée dans l'intensité. Qu'il s'agisse de l'acidité, de l'alcool, ou encore des tannins au grain fin, tous sont affirmés. De ce vin de structure émane d'ores et déjà une certaine sagesse. Au travers de ces éléments bien présents, les fruits, eux, rayonnent et s'installent sereinement dans le temps.

94/95points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET