

2022

INTENSITÉ ET COMPLEXITÉ – DÉBORDANTES

CONDITIONS MÉTÉO

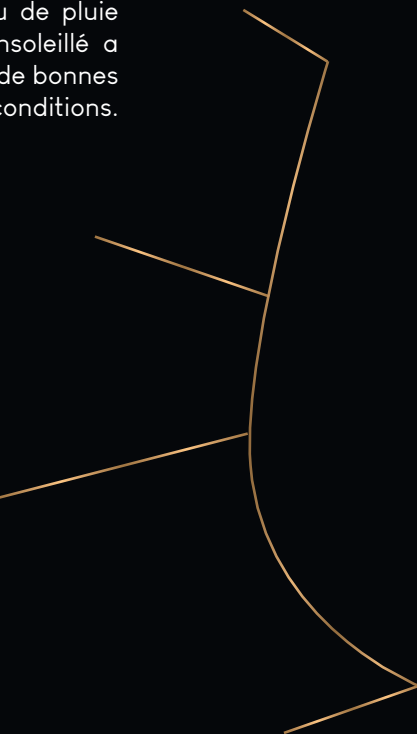
2022 est une très bonne année avec peu de pluie en début de floraison. L'été chaud et ensoleillé a permis ensuite à la vigne de pousser dans de bonnes conditions.

POTENTIEL DE GARDE

À boire et à conserver
dans les 3 prochaines années.
(2027-2050)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

carafes 1h au préalable
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION

Pourpre intense. Groseille, fraise, framboise, cerise rouge, cerise noire, mûre, myrtille dans un registre intense et mûr s'expriment, lorsque la confiture de prunes et de mirabelles révèlent une nature généreuse. Violette et laurier s'envolent, la fragrance de menthe, si fragile, apparaît et disparaît presque aussitôt.

Le caractère ferreux renvoyant à la minéralité est, lui, bien perceptible. L'élevage en maîtrise gratifie d'une pointe de clous de girofle. La matière est à l'égal de la couleur, intense.

Inlassablement, telles de fines vagues sur un rivage, l'acidité stimule les papilles. L'alcool, éloquent, est structurant au même titre que les tannins affichant un grain fin évoquant la craie. La texture enveloppante, elle, rappelle la soie. L'équilibre né des intenses, ouvre la voie à une finale complexe et persistante.

94/96 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET