

# 2006

## TEXTURE ET COMPLEXITÉ QUE SEUL LE TEMPS SAIT RÉVÉLER

### CONDITIONS MÉTÉO

Mois d'août frais, pluie en septembre,  
année compliquée suite à la sécheresse de 2005.

### POTENTIEL DE GARDE

À boire ou à conserver (2023–2045)

### CÉPAGE

100% Malbec

### SERVICE

ouvrir 3h au préalable  
épauler  
servir à 16°C



---

## NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat intense. Myrtille, mûre, cerise noire, prune noire, Royal Gala, dans un registre mûr.

Une fragrance d'encre suscite une évocation minérale. Le chocolat noir et clous de girofle viennent complexifier cet ensemble de fruits bleus et noirs. La datte, la noix, le cuir, le goudron, la prune et la violette séchée révèlent l'entame de cette évolution lente, presque tranquille.

Au palais, l'équilibre offert par l'ensemble des éléments laisse songeur. Tous s'étirent lentement dans la même direction. L'alcool structure avec caractère, l'acidité le tempère, les tannins révèlent ce tempérament puissant et délicat à la fois. La finale, elle, se dessine lentement ; profonde, persistante et salivante.

94/95 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET