

# 2013

## ODE À LA LÉGÈRETÉ

### CONDITIONS MÉTÉO

Rendements fortement diminués en raison d'une météo difficile (fortes pluies, humidité, grêle)

### POTENTIEL DE GARDE

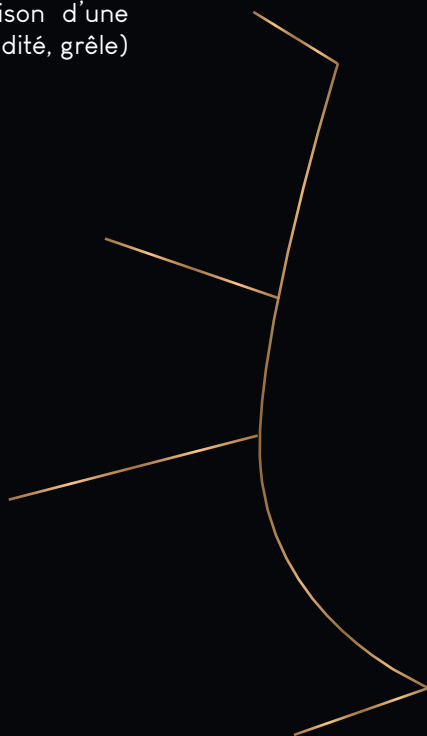
À boire ou à conserver (2023-2035)

### CÉPAGE

100% Malbec

### SERVICE

ouvrir 1h au préalable  
épauler  
servir à 16°C



---

## NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis d'une intensité modérée. Cerise rouge acidulée, framboise, groseille et fraise s'accompagnent de myrtille, de mûre et de réglisse.

Clous de girofle et cannelle soulignent finement ces évocations de fruits tandis que les fragrances de cuir, datte, boîte à cigares et cette pointe de goudron témoignent d'une oeuvre gagnant en sagesse.

Au palais, l'équilibre règne. Portés par une acidité rafraîchissante et un alcool modéré, les fruits se présentent sous un jour plus mûr. Les tannins, bien présents, confèrent ce fin caractère crayeux, tandis que la texture renvoie à la douceur du velours.

Le vin s'inscrit dans une démarche de finesse plutôt que de structure. L'équilibre global et la complexité aromatique ouvrent la voie à une finale délicate s'étirant dans le temps.

93 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET