

# 2017

## FINESSE DES FLEURS, CROQUANT DES FRUITS

### CONDITIONS MÉTÉO

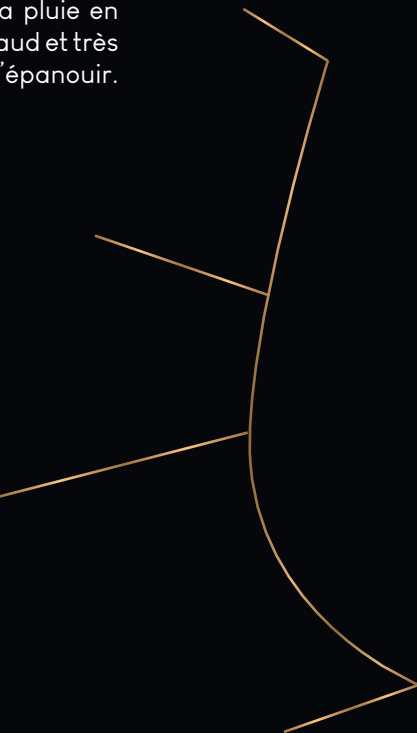
2017 est un très beau millésime avec de la pluie en amont de la floraison. L'été a ensuite été chaud et très ensoleillé, ce qui a permis à la vigne de s'épanouir.

### POTENTIEL DE GARDE

À boire ou à conserver (2023-2040)

### CÉPAGE

100% Malbec



### SERVICE

carafier 1h au préalable  
épauler  
servir à 16°C

---

## NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis calme. Cerise rouge croquante, groseille, framboise, cerise noire et mûre conversent. Le caractère minéral prépondérant, s'illustre par une pointe d'encre et de mine de crayon.

La sauge et la peau de mangue, elles, interpellent. Clous de girofle et cannelle confirment un élevage en maîtrise, le goudron et le pruneau révèlent les premiers signes d'évolution.

Dans un registre frais et mûr, l'intensité du fruit navigue, portée par une vive acidité et un alcool structurant. Les tannins viennent compléter cette stature, non sans élégance. La texture soyeuse, veloutée, soulignée par un équilibre vif, libère une finale énergétique, longue et expressive.

95 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET