

2019

RIVÉ VERS L'AVENIR

CONDITIONS MÉTÉO

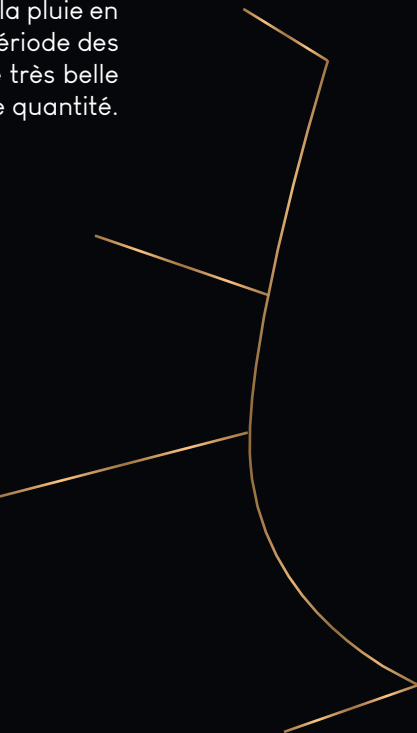
2019 est une année exceptionnelle avec de la pluie en quantité suffisante avant l'été. L'été et la période des vendanges ont donc permis une récolte de très belle qualité et de bonne quantité.

POTENTIEL DE GARDE

À boire ou à conserver (2023-2050+)

CÉPAGE

100% Malbec



SERVICE

carafier 1h au préalable
servir à 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Pourpre profond. Fraîches et mûres, groseille, cerise rouge, myrtille, mûre et cerise noire s'avancent, suivies d'un trait de gelée de myrtille.

La sauge et la violette, éthérées, convient la finesse. Les clous de girofle et la cannelle indiquent la justesse de l'élevage lorsque le pruneau, dessiné par le temps, rejoint l'assemblée timidement.

La complexité aromatique affirmée trouve un juste équilibre au travers d'une acidité salivante et d'un alcool généreux. Présents, les tannins finement texturés, s'intégreront au fil du temps. Une matière soyeuse et un équilibre maîtrisé délivrent une finale racée, élégante et persistante.

94/95 points

Paul-Emmanuel Patacq DipWSET