

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2002

Vin élégant, fin et épicé avec des notes de cèdre, de fruits rouges et des tanins soyeux.

NOTE DE DEGUSTATION

En hausse. En primeur, je regrettais l'absence de nez. Celui-ci s'est affiné pendant l'élevage. Aujourd'hui, il est fruité, fin, floral aussi. Quant à la bouche, c'est un pur délice. Le goût et l'élégance tannique sont là. Depuis 2000 le cru s'est étoffé. Finale subtile, faite de notes fumées, de cerise, de groseille et de mûre. Ce vin rafraîchit le palais. Attendre 2007 et avant 2018 (J. M. QUARIN – Carnets de Dégustations « Bordeaux 2004 » - n° 43 – octobre 2004)

Typé et complexe : pivoine, compote de fruits rouges, tabac blond, végétal, avec une légère pointe de réduction. Ensemble très harmonieux en bouche : attaque savoureuse, structure fine mais franche, volume, finale nette aux arômes de petits fruits rouges acidulés. Une réussite. (LE CARNET DE L'AMATEUR n° 1 – le millésime 2002)

Superbe ! Dense et intense, tanins savoureux longue finale fruitée. Racé et corsé. 2008 à 2020. (VINUM n° IV – novembre 2003)

Nez raffiné, avec un fruit pur et des nuances épicées, belle bouche charnue, aux tanins mûrs et à la finale longue et fraîche. (LA REVUE DES VINS DE France n° 472 – juin 2003)

ENCEPAGEMENT

50 % Merlot
40 % Cabernet franc
10 % Cabernet sauvignon

DATE DES VENDANGES

23, 24 et 25 septembre 2002 Merlot
27 et 28 septembre 2002 Cabernet franc
30 septembre et 01 octobre 2002 Cabernet sauvignon