

NOTE TECHNIQUE SUR LE MILLESIME 2003

vin complexe et aromatique évoquant la cerise bigarreau, le pain d'épices et le miel. Le gras et le charnu viennent s'associer à la délicatesse aromatique et forment un ensemble merveilleux où l'on trouve aussi des notes de cèdre, de tabac et de réglisse, enrobé par des tanins soyeux.

NOTE DE DEGUSTATION

Coup de cœur. Couleur magnifique. Nez intense, fin, fruité, pur. Note de gelée de mûre. Subtilement « graves », racé. Entrée en bouche délicieuse, velouté. Le vin avance caressant sur un goût de framboise. Il fond, moelleux et en même temps tannique mais enrobé. Depuis l'an dernier, il a perdu un peu de sa largeur pour gagner un gras minutieux et une grande profondeur aromatique en finale. Une grande réussite. Attendre 2008 – 2009 (J. M. QUARIN – Carnets de Dégustations « Bordeaux 2003 » - n° 47 – novembre 2005)

Tout simplement superbe ! Il a de la race, de la concentration, de la rondeur, un fruité confit – exceptionnel dans ce registre de concentration. A tartiner, tellement c'est bon. (VINUM n° 3 -« bordeaux 2003 » - juin 2004)

ENCEPAGEMENT

55 % merlot
25 % cabernet franc
20 % cabernet sauvignon

DATE DES VENDANGES

03 et 04 septembre 2003 merlot
10 septembre 2003 cabernet franc
18 et 19 septembre 2003 cabernet sauvignon