

**L
E GRAND
CLASSEMENT
DES
VINS
DE BORDEAUX**

VINTAGE 2008 MILLESIME

**T
H
E GREAT
RANKING
O
F BORDEAUX WINES**

Rémy POUSSART

2012/2027

4434

17,7

89

94



Château MARTET Réserve de Famille 2008

Sainte-Foy Bordeaux (Bordeaux)



Cépage *Merlot*.....

Vendanges *en cagettes de 1 au 9/10/2008*....

Parcelles *Les Bruyères, Courcade, Groves*.....

Mise *au Château de 19 au 22/7/2010*.....

Nbre bouteilles *42300 Bts, 1920 demies*.....

900 Magn, 68 Dbl-magn.....

13 Impériaux.....

Vinificateur *Louis Ebit jvrile*.....

No **N° 05825**.....

Merlot 100% - 13,5% vol. - 44 400 bts. - 35€ - www.chateaumartet.com

Robe rubis dense avec un halo violet. Nez animal, ouvrant sur une jolie corbeille de fruits noirs, bois de cèdre, café, figes, vieux cuir et cacao. Bouche immense de complexité s'ouvrant sur de la marmelade de mûres, du cassis et du poivre blanc. Matière aux tanins nobles encore robustes, chocolat noir et oranges amères. Longueur exceptionnelle sur un boisé élégant et racé. Finale interminable avec une fine pointe saline. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a purple halo. Animal scents, with some nice black fruit, cedar wood, coffee, figs, old leather and cocoa. Huge taste, with a lot of complexity, opening with blackberry marmelade, blackcurrant and white pepper. The texture contains noble but strong tannins, dark chocolate and bitter oranges. Exceptional length with a fine and elegant woody taste. Never-ending finish with salty notes. Tasted in 2012.



AAB-93	ADS-85	ARS-88	BRR-86
CAD-94	CME-88	DBO-92	DID-90
EDV-87	FAB-82	FDC-86	GIA-85
KEL-86	LAM-96	LJK-92	MIG-85
POS-87	RPV-87	SPJ-89	THM-92
VDP-91	XPZ-90		

Echantillon
08-503



N° 2

2016/2030

4371

17,5

87

94



Château PAPE CLEMENT 2008

Pessac-Léognan (Bordeaux)



Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 48%, Petit Verdot 3%, Cabernet Franc 1%
13,5% vol. - 120 000 bts. - 85€ - www.pape-clement.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Nez gigantesque de marmelade de fruits noirs, mûres, cassis, sirop de Liège, café, chicorée, torréfaction, grillé et fumé. Bouche immense et dense de café, caramel, torréfaction, bois de cèdre, fumé et grillé. Longueur impressionnante sur le menthol et l'eucalyptus. Finale poivrée, torréfiée, pain d'épices et caramel au beurre salé. Un véritable chef-d'œuvre à attendre. Dégusté en 2012.

Dense ruby colour with a crimson halo. Huge aromas of black fruit marmelade, blackcurrants, blackberries, apple syrup, coffee, chicory, grilled and smoked flavours and roasting coffee. Grand, intense taste with coffee caramel, roasting coffee, cedar wood, smoked and grilled flavours. Impressive length based on menthol and eucalyptus. Peppery finish, roasting coffee, ginger bread and salty caramel. A masterpiece to wait for. Tasted in 2012.



ADS-90	ARS-88	BVG-88	CME-82
DEF-89	DID-90	EDV-83	FDC-88
LAM-95	LAP-88	LLG-93	MIR-89
MIV-85	RPV-90	THM-80	TNS-91
USS-89	VDL-82	VDP-81	

Echantillon
08-512



N° 3

2012/2030

4315

17,3

86

93



Château LAFITE ROTHSCHILD 2008

Pauillac (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 3% - Merlot 25% - Petit Verdot 2% - 13% vol. - 200 000 bts. - 880€ - www.lafite.com

Robe rubis à pourpre dense avec un halo fuschia. Nez puissant de confiture de fraises, cerises, mûres et cassis avec du fumé, de la mine de crayon et du chocolat au lait. Splendide matière riche et puissante aux tanins robustes et nobles. Matière sur les fruits noirs avec de la mûre, du cassis, du tabac, de la girofle et du graphite. Longueur ronde, élégante et charnue. Finale harmonieuse sur des épices orientales. Dégusté en 2012.

Between ruby and crimson colour with a fuschia halo. Powerful aromas of strawberry, cherry, blackberry and blackcurrant jam with smoked flavours, pencil lead and milk chocolate. Splendid, rich and powerful taste with robust and noble tannins. Black fruit in the texture, with blackcurrant, tobacco, cloves and graphite. Round, elegant and full-bodied length. Harmonious finish with oriental spices. Tasted in 2012.



ADI-78
DBK-82
FDC-82
LAA-85
RDI-88
VEL-82
YDR-85

ARS-87
DEF-89
FKR-91
MCL-90
RPV-87
VVA-84

BVG-84
DID-90
GMT-92
OOT-85
SCV-80
WAS-68

CME-92
FAB-82
JUL-93
PRL-86
VDP-92
XLG-85

Echantillon
08-318



N° 5

2014/2023

4232

16,9

85

92



Château BEAU-SEJOUR BECOT 2008

Saint-Emilion (Bordeaux)

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ



Château Beau-Séjour Bécot

2008

SAINT-ÉMILION

Merlot 70%, Cabernet Franc 24%, Cabernet Sauvignon 6% - 14% vol.
60 000 bts. - 39€ - www.beausejour-becot.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Nez expressif de marmelade de fruits noirs, amandes et fumé. Splendide bouche puissante et hyper bien structurée autour de tanins nobles et soyeux avec du cuir neuf. Impressionnante persistance de mûres, cassis et myrtilles. Longueur dense sur de la suie. Finale disposant d'une incroyable rémanence. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a crimson halo. Expressive aromas of black fruit marmelade, almonds and smoked flavours. Splendid powerful taste, very well structured with noble, silken tannins and brand new leather. Impressive persistence of blackberries, blackcurrants and blueberries. Intense length with soot. Very enduring finish. Tasted in 2012.



AAB-89	ADS-78	ARS-80	BRR-88
CAD-84	CME-90	DBO-86	DID-84
EDV-87	FAB-80	FDC-88	GIA-89
KEL-84	LAM-85	LJK-92	MIG-79
POS-82	RPV-82	SPJ-84	THM-89
VDP-79	XPZ-83		

Echantillon
08-520



2012/2030

4184

16,7

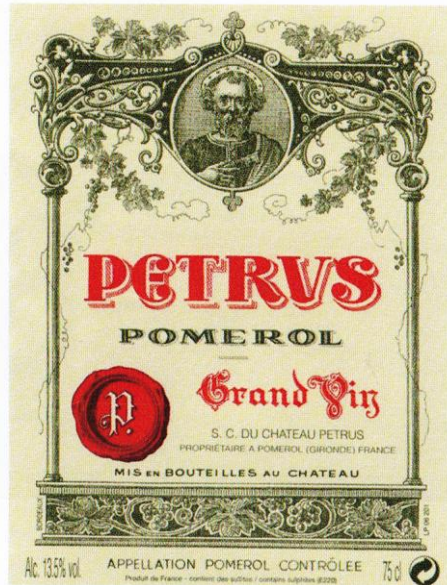
84

92



PETRUS 2008

Pomerol (Bordeaux)



Merlot 95%, Cabernet Franc 5% - 13,5% vol. - 54 000 bts. - 2 300€
www.moueix.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Nez expressif de liqueur de cassis, buis, graphite, grillé, bois de cèdre et torréfaction. Très jolie bouche riche et puissante avec des tanins serrés, du poivre et des épices. Matière dense, réglissée et brûlée d'une rare concentration. Longueur de fruits noirs avec du café. Un vin énorme qui doit encore se faire. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a crimson halo. Expressive aromas of cassis liquor, boxwood, graphite, grilled flavours, cedar wood and roasting coffee. Very nice rich and powerful taste with tight tannins, pepper and spices. Dense texture, very concentrated with liquorice and charred flavours. Coffe and fruit in the length. A huge wine, which still needs some time to develop. Tasted in 2012.



ARS-93	BRR-78	BVK-79	CME-85
DBO-77	DID-86	DIK-77	FAB-78
FDC-80	KEL-80	LAM-87	LLA-85
LMZ-90	LUL-87	MIG-88	ROS-75
RPV-88	THM-89	XRO-88	

Echantillon
08-561



N° 18

2012/2030

4179

16,7

84

92



Château PICHON LONGUEVILLE BARON 2008

Pauillac (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 35%, Cabernet Franc 3% - 13% vol.
288 000 bts. - 95€ - www.pichonlongueville.com

Robe rubis à pourpre dense, limpide et brillante. Très joli nez de marmelade de fruits noirs, torréfaction, grillé, boisé, fumé, clous de girofle et caramel. Superbe bouche ample de fruits noirs avec du café, de la torréfaction, du grillé et du praliné. Matière aux tanins soyeux. Longueur chocolatée. Superbe finale. Un très beau vin. Dégusté en 2012.

Dense colour, between ruby and garnet, clear and shiny. Very nice aromas of black fruit marmelade, roasting coffee, grilled and smoked flavours, wood, cloves and caramel. Superb full-bodied taste based on black fruit, coffee, grilled flavours, praline and roasting coffee. Silken tannins in the texture. Chocolatey length. A very nice wine. Tasted in 2012.



ADS-88	ARS-82	BVG-87	CME-87
DEF-86	DID-83	EDV-83	FDC-82
LAM-82	LAP-87	LLG-86	MIR-85
MIV-80	RPV-88	THM-88	TNS-75
USS-78	VDL-80	VDP-81	

Echantillon
08-518



N° **19**

2012/2023

4100

16,4

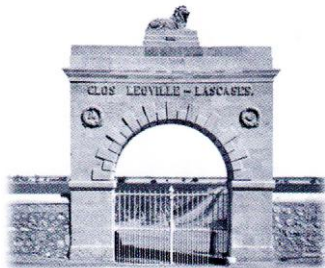
82

91



Château LEOVILLE LAS CASES 2008

Saint-Julien (Bordeaux)



RÉCOLTE 2008

Grand Vin de Leoville
du Marquis de Las Cases
SAINT-JULIEN-MÉDOC

Cabernet Sauvignon 78%, Cabernet Franc 12%, Merlot 10% - 13,5% vol.
180 000 bts. - 135€ - www.leoville-las-cases.com

Robe rubis à pourpre dense avec un halo violet. Splendide nez racé, tout en finesse avec une dominance de fruits rouges et noirs, des épices douces, du beurre frais, du caramel, du foin coupé et de la chlorophylle. Magnifique bouche d'une rare finesse avec des tanins expressifs mais nobles, du grillé et de la torréfaction. Matière équilibrée sur les fruits noirs avec des amandes, du massepain, des zestes d'orange et de la muscade. Un vin immense. Dégusté en 2012.

Between ruby and crimson colour, intense, with a purple halo. Splendid elegant aromas, very refined, dominated by red and black fruit, mild spices, freshly-made butter, caramel, hay and chlorophyll. Magnificent taste, rarely delicate with expressive but noble tannins, grilled flavours and roasting coffee. Balanced texture with black fruit and almonds, marzipan, orange peel and nutmeg. A grand wine. Tasted in 2012.



BVG-88	CME-88	DBK-85	DID-80
EBH-89	FAB-84	FDC-75	FKR-83
FNB-76	GIA-80	HRR-74	JMA-78
JRR-79	LAM-80	MCC-75	MIV-85
OBT-75	POS-88	RPV-87	SAB-86
TTA-87			

Echantillon
08-224



N° **34**

2012/2025

4093

16,4

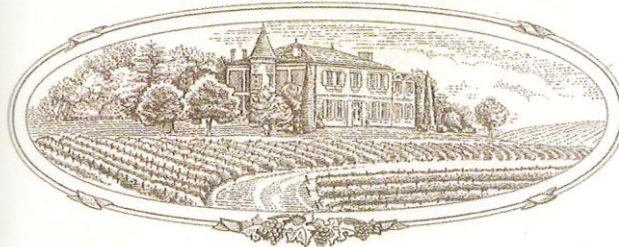
82

91



Château TROPLONG MONDOT 2008

Saint-Emilion (Bordeaux)



TROPLONG MONDOT

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

2008

SAINT-ÉMILION

Merlot 95%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 5% - 14,5% vol.
70 000 bts. - 100€ - www.chateau-troplong-mondot.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Magnifique nez de vanille, torréfaction, bois de cèdre, beurre, lait de coco, tarte crumble aux fruits, fleur de lys et pivoine. Splendide bouche riche et élégante de vanille, caramel et bois de cèdre. Belle concentration aux tanins nobles et fondus. Equilibre parfait. Finale en queue de paon de beurre de cacao-houètes, cuir et fruits noirs compotés. Un grand vin. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a crimson halo. Magnificent aromas of vanilla, roasting coffee, cedar wood, butter, coconut milk, fruit crumble, lilly flowers and peony. Splendid, rich and elegant taste of vanilla, caramel and cedar wood. Nice concentration with noble melted tannins. Perfect balance. Finish with panache, with peanut butter, leather and cooked black fruit. A grand wine. Tasted in 2012.



BVG-87	CME-89	DBK-80	DID-80
EBH-81	FAB-81	FDC-78	FKR-86
FNB-84	GIA-78	HRR-82	JMA-88
JRR-85	LAM-75	MCC-75	MIV-84
OBT-77	POS-70	RPV-88	SAB-85
TTA-74			

Echantillon
08-198



N° 37

2012/2022

4000

16,0

80

90



Château HAUT-BRION 2008

Pessac-Léognan (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 41%, Cabernet Franc 9% - 13,5% vol.
34 312 bts. - 550€ - www.haut-brion.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Nez expressif de framboises sauvages, mûres et cassis avec une fine torréfaction, de la mine de crayon, du café, de la suie et une pointe d'alcool. Bouche dense aux fruits confirmés. Matière épicée, réglissée et bois dur. Superbe structure aux tanins soyeux et bien enrobés. Longueur tannique et très bien construite. Finale très longue de beurre. Un grand vin. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a crimson halo. Expressive aromas of wild raspberries, blackberries and blackcurrants with fine roasting coffee, pencil lead, coffee, soot and a hint of alcohol. Intense taste with a lot of fruit. Spicy texture, with liquorice and wood. Superb structure with coated silken tannins. The length is well built, with tannin. Very long finish with butter. A grand wine. Tasted in 2012.



ARS-85	BRR-82	BVK-81	CME-84
DBO-85	DID-82	DIK-78	FAB-78
FDC-72	KEL-85	LAM-87	LLA-74
LMZ-71	LUL-77	MIG-80	ROS-75
RPV-83	THM-76	VDP-75	XRO-90

Echantillon
08-453



N° **56**

2012/2020

3957

15,8

79

90



Château MARGAUX 2008

Margaux (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 10%, Petit Verdot 2%, Cabernet Franc 1% - 13% vol. - 130 000 bts. - 425€ - www.chateau-margaux.com

Une robe rubis dense, limpide et brillante. Nez fin de petits fruits rouges et noirs avec des amandes, de la torréfaction et de fines notes sanguines. Bouche charnue aux tanins tout en rondeur avec une pointe de chaleur. Matière équilibrée et fruitée. Longueur sur les framboises, les mûres et le cassis. Finale puissante et distinguée. Dégusté en 2012.

Wine dark ruby shade, clear and shiny. Fine aromas of small red and black fruits with almond, roasting coffee and fine sanguin notes. Full-bodied flavour with round tannins and a touch of warmth. Balanced and fruity texture. Length on raspberries, blackcurrants and blackberries. Powerful and noble finish. Tasted in 2012.



AGL-70	CME-75	DBO-80	DDO-80
DID-80	FAB-80	FDC-82	FNB-77
GMT-78	HHE-82	JFS-84	KEL-76
MAM-86	MIG-80	OBT-84	RPV-76
TTA-85	VDP-80	VEL-75	XDX-72
YDR-80			

Echantillon
08-084



N°71

2015/2025

3929

15,7

79

89



Château MOUTON ROTHSCHILD 2008

Pauillac (Bordeaux)



L'avis inédit de

Les Les



Cabernet Sauvignon 83%, Merlot 17% - 13% vol. - 300 000 bts. - 550€
www.bpdr.com

Robe rubis à pourpre dense. Nez de marmelade de fruits noirs, grillé, torréfaction, caramel, pain d'épice et pointe d'alcool. Très belle bouche riche, expressive et croquante de café noir, café au lait, bois de cèdre, torréfaction, tabac et cuir. Longueur souple et soyeuse. Finale un peu chaleureuse et réglissée. Un très beau vin à attendre. Dégusté en 2012.

Between ruby and deep crimson colour. Aromas of black fruit marmelade, grilled flavours, caramel, gingerbread and a hint of alcohol. Very nice expressive taste, rich and crunchy, with black and white coffee, cedar wood, roasting coffee, tobacco and leather. Smooth and silky length. Warm finish with liquorice. A very nice wine, to wait for. Tasted in 2012.



ABC-75	ADI-74	BBD-82	BDM-84
BYG-72	DBO-80	DDO-75	DES-80
DID-79	FAB-80	FDC-71	FNB-74
GCR-78	GMT-80	HMS-82	LAM-82
LAP-87	RPV-82	RRA-76	SCH-90
THM-75	VDP-82		

Echantillon
08-502



N° **84**

2012/2025

3892

15,6

78

89



Château CHEVAL BLANC 2008

Saint-Emilion (Bordeaux)

CHÂTEAU CHEVAL BLANC



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Mis en bouteille au Château

Cabernet Franc 60%, Merlot 40% - 14% vol. - 150 000 bts. - 485€
www.chateau-cheval-blanc.com

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Nez de marmelade de fruits noirs, raisins fraîchement vendangés, fougère, sous-bois et réglisse. Jolie bouche s'ouvrant sur un panier de fruits rouges et noirs avec des tanins encore serrés. Matière torréfiée, café, moka et confiture de fruits. Longueur sur de l'encre et de la réglisse. Finale un peu surette. Dégusté en 2012.

Dense ruby colour with a crimson halo. Aromas of black fruit marmelade, freshly picked grapes, ferns, undergrowth and liquorice. Nice taste which opens with a bouquet of red and black fruit with tight tannins. The texture contains roasting coffee, moka, coffee and fruit jam. Ink and liquorice in the length. Slightly tart finish. Tasted in 2012.



ABC-85	ARS-78	BBD-75	BLL-77
CME-70	DBO-80	DDO-79	DEF-77
EDV-72	FDC-75	FNB-76	GIA-90
GMT-70	KEL-78	LAM-84	LGR-83
PRE-80	RPV-78	VDP-84	

Echantillon
08-584



N° **98**

2012/2022

3879

15,5

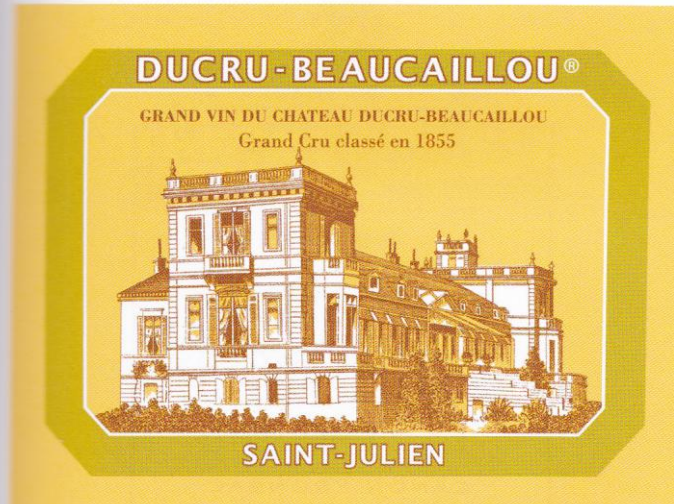
78

89



Château DUCRU-BEAUCAILLOU 2008

Saint-Julien (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% - 13% vol. - 200 000 bts.
100€ - www.chateau-ducru-beaucaillou.com

Robe rubis à pourpre dense, limpide et brillante. Nez expressif de marmelade de mûres et cassis avec du café, du caramel, du boisé, de la vanille, du piment d'Espelette et pointe d'alcool. Jolie bouche ample de fruits cuits compotés avec de la fraîcheur et une acidité bien présentes. Matière puissante surextraite. Finale un peu sèche. Dommage ce manque d'équilibre. Dégusté en 2012.

Dense colour, between ruby and crimson, clear and shiny. Expressive aromas of blackcurrant and blackberry marmelade with coffee, caramel, wood, vanilla, Espelette chilies and a hint of alcohol. Nice full-bodied taste of cooked fruit with a nice acidity and some acidity. Powerful, over extracted texture. Slightly dry finish. The lack of balance is a disappointment. Tasted in 2012.



ADS-80	ARS-69	BVG-80	CME-75
DEF-79	DID-75	EDV-76	FDC-85
LAM-80	LAP-87	LLG-79	MIR-76
MIV-73	RPV-85	THM-74	TNS-74
USS-71	VDL-76	VDP-80	

Echantillon
08-533



N° **107**

2012/2025

3868

15,5

77

89



Château PAVIE 2008

Saint-Emilion (Bordeaux)

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ



Château Pavie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée

2008

C & G PERSE - VITICULTEURS

Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10% - 14,5% vol.
85 000 bts. - 180€ - www.vignoblesperse.com

Robe rubis dense, presque noire. Nez expressif, complexe de marmelade de fruits noirs, cassis, mûres, pruneaux, caramel, sucre candi, suie et poivrons rouges très mûrs. Bouche confiturée de fruits noirs confirmés. Matière dense et épaisse de tarte aux pruneaux et sirop de Liège. Longueur aux tanins nobles, réglisse et épices. Un vin très technique n'empêchant pas une grande classe. Longueur impressionnante, ample et puissante avec de la torréfaction, du café et une pointe de moka. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour, nearly black. Expressive, complex aromas of black fruit marmelade, blackberries, blackcurrants, prunes, caramel, candy sugar, soot and very ripe red peppers. Jammy taste with a lot of black fruit. Intense, thick texture with prune tart and apple syrup. Noble tannins, liquorice and spice in the length. Very technical wine, with a lot of class. Impressive length, full-bodied and powerful with roasting coffee, moka and roasting coffee. Tasted in 2012.



ABC-79	ADS-74	ARS-55	ATR-78
BOR-72	BVG-74	DID-80	EBH-80
EDV-76	FAB-77	FDC-85	GCR-84
HMS-82	IAL-74	LAM-75	LGR-71
LLG-70	RDC-73	RPV-85	RRA-79
THM-71	VDP-82	XLG-81	

Echantillon
08-555



N° **111**

2015/2025 3850 15,4 77 89



**Château CROIZET-BAGES
2008**

Pauillac (Bordeaux)

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

PAUL QUIÉ, PROPRIÉTAIRE-ÉLEVEUR À PAUILLAC

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 27%, Cabernet Franc 3%
13% vol. - 80 000 bts. - 33€ - www.rauzangassies.fr

Robe rubis, dense, avec un halo pourpre. Nez expressif et complexe avec des notes florales, des fruits noirs avec de la torréfaction, des épices, du café au lait, du moka et des spéculoos. Bouche bien construite sur des tanins fermes avec du cuir, des épices, du grillé, de la torréfaction et de la vanille. Jolie longueur de mûres, cassis. Un très beau vin à attendre. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour with a crimson halo. Expressive, complex aromas with floral notes, black fruit, roasting coffee, spices, white coffee, moka and speculoos biscuits. The taste is well built, based on firm tannins, leather, spices, grilled flavours, roasting coffee and vanilla. Nice length with blackcurrants and blackberries. A very nice wine to wait for. Tasted in 2012.



- | | | | |
|--------|--------|--------|--------|
| BVG-83 | CME-72 | DBK-74 | DID-79 |
| EBH-78 | FAB-77 | FDC-70 | FKR-78 |
| FNB-79 | GIA-78 | HRR-82 | JMA-80 |
| JRR-81 | LAM-78 | MCC-70 | MIV-79 |
| OBT-70 | POS-75 | RPV-79 | SAB-78 |
| TTA-77 | | | |

Echantillon
08-380

N° 115

2015/2030

3753

15,0

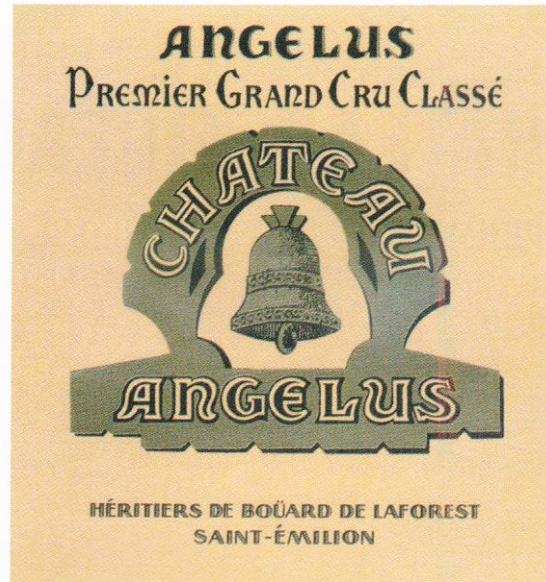
75

88



Château ANGELUS 2008

Saint-Emilion (Bordeaux)



Merlot 50%, Cabernet Franc 47%, Cabernet-Sauvignon 3% - 13% vol.
90 000 bts. - 170€ - www.angelus.com

Robe très dense, pourpre à mauve avec un halo violet. Nez très expressif de cassis, mûres et violette avec des notes de bois de cèdre, de grillé et de torréfaction. Très belle bouche s'ouvrant sur le café, la vanille et la réglisse. Matière sur le cuir et le tabac de la semois. Superbe longueur et finale interminable. Dommage cette surextraction à la limite de l'indigeste ! Dégusté en 2012.

Very intense colour, between purple and mauve with a violet halo. Very expressive aromas of blackcurrant, blackberry, violet with cedar wood notes, grilled flavour and roasting coffee. Very appealing taste which opens with coffee, vanilla and liquorice. Texture based on leather and tobacco. Superb length and a seemingly never-ending finish. It's a shame about the over-extraction, which verges on being indigestible. Tasted in 2012.



CHA-80	CME-76	CRM-60	CYN-80
DBO-83	FAB-83	FDC-75	GRN-65
JLD-78	JLL-65	JPF-53	KEL-69
KRL-73	LAM-88	LAP-75	LGM-50
LUL-78	NTX-60	OOA-80	PLP-69
ROB-65	ROS-62	RPV-90	SCH-82
VDP-62			

Echantillon
08-145



N° 156

2012/2023

3741

15,0

75

87



Château LATOUR 2008

Paillac (Bordeaux)



Cabernet Sauvignon 94%, Merlot 5%, Cabernet Franc 1% - 13,5% vol.
115 215 bts. - 675€ - www.chateau-latour.com

Robe rubis à pourpre dense, avec un halo violet. Nez sur les fruits rouges avec des notes ferreuses, des betteraves potagères, du clou de girofle, de la muscade, des épices, du café et de l'Oxo. Bouche à l'attaque franche sur les fruits avec des tanins élégants, fondus et très fins. Belle matière confiturée avec des épices, du cuir, de la torréfaction, de la réglisse, de l'encens et du poivre blanc. Longueur fruitée et équilibrée avec une pointe de lard fumé. Dégusté en 2012.

Deep ruby colour, with a purple halo. Aromas of red fruit with notes of iron, beets, cloves, nutmeg, spices, coffee and Oxo. Frank attack with fruit and fine, elegant, melted tannins. Nice jammy texture with spices, leather, roasting coffee, liquorice, white pepper and incense. Fruity, balanced length with a hint of smoked lard. Tasted in 2012.



ABC-74	ADS-70	ARS-71	ATR-79
BOR-66	BVG-83	DID-79	EBH-68
EDV-73	FAB-84	FDC-75	GCR-65
HMS-79	IAL-68	LAM-73	LGR-66
LLG-79	RDC-80	RPV-76	RRA-82
THM-73	VDP-75	XLG-83	

Echantillon
08-572



N° 161