

NOTES DES DÉGUSTATIONS DU MILLÉSIME 2003

VINO « Nous n'avons retenu que les meilleurs et noté que les très bons et bons » dont Guadet Saint Julien

LE POINT 15.5 « Nez de rose et de framboise, bouche ronde, assez fraîche, savoureuse, petit tanin fin, bien solide, long en finale sur le fruit ».

R. PARKER 88 "Dense ruby / purple-hued, with lovely sweet currant and cherry fruit, an attractive, medium-bodied texture, mid-level depth, and a long finish."

SOMMELIERS INTERNATIONAL □□□□ (2007) et Hong Kong 2008

« Robe rubis pourpre aux reflets violacés d'une très belle intensité. Nez offrant une belle complexité aromatique sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, framboises, mûres) et des notes boisées et animales. Bouche superbe d'une grande richesse dotée de tanins puissants et concentrés d'arômes bien maîtrisés rappelant ceux perçus au nez. Un vin magnifique au potentiel de garde impressionnant dont devrait s'inspirer les plus grands crus classés. » A boire à partir de 2010 Maturité 2015 Garde : 2030 Note Personnelles : Une référence pour ce millésime ! Un très joli vin, riche et velouté, très élégant. A découvrir !!! 4 cœurs

Dégustation Grand hôtel Bordeaux déc2008 : Robe : rouge foncé, soutenu, sang de bœuf. Nez mousse, humus, sous bois. Bouche ample et structurée. La finale est sur le fruit. Accord : mignon de porc sauté poêlé de champignons, tournedos sauce marchand de vin.. Un vin qui présente fraîcheur et puissance.

VINUM : 15,5 (seul 4 grands crus classés ont une note supérieure) Une perspective réjouissante. Digeste et frais, malgré la rondeur et la chaleur, plaisant et gourmand. Un vin d'une autre planète ! 2007 2012

PAZ ESPEJO Vinexpo Bordeaux (2007) « Notes de cerises confites avec nuances minérales et florales et des notes mentholées. En bouche il est ample, généreux, avec des tanins ronds et une légère pointe d'amertume. La finale est dominée par les arômes poivrés et de fruits rouges. »

Perswijn de Ronald de GROOT (NL): ***

UNEFILTERED : 86

Dioniso CHAVES Sommelier du FASANO Rio Meilleur sommelier du Brésil 1999 et 2003 (Mai 2009 avec grand maître des vins de bordeaux au Brésil)

Couleur: rouge rubis intense avec des reflets pourpres, onctueux avec des jambes épaisses

Nez: Arome intense, nez persistant, notes de fruit frais et murs: cassis, cerise, prune. Légèrement toasté.

Exubérance aromatique avec beaucoup d'élégance.

Bouche: Vin gras, onctueux avec des tannins sucrés, arrière bouche agréable.

Notes de toasté, vanille et épices. Consommation idéale en 2012/2013

Guide DUSSERT GERBER 09 : Couleur de belle intensité. Parfum complexe ou dominant les fruits cuits et les sous bois. Tanins fermes et soyeux. Bouche épicée, à déboucher sur des plats relevés.

GUIDE GILBERT & GAILLARD - 87/100 (avril 2008)

Robe soutenue. Nez, épanoui, très mûr, évolue vers le fruit à noyau, l'humus. Bouche puissante, généreuse, envahissante, soulignée en finale par des tanins plus fermes.

MICHEL CARDOZE : 93/100 (dégusté en 2008) The Wine Cotation , Finest Wine : Robe rubis, irisée, Arome de sous bois, élégant, rond, séduisant, chaleureux.

Kelly Walker blog R. PARKER 03 04 09

Very earthy nose. Nice purity of fruit. No 2003 sur maturite. Very fine ripe tannin. 92

Médaille d'or au Concours Mondial du vin de Bruxelles 2008