

Fiche dégustation Haut-Gravat 2015 Cru Artisan

Dégustation Guide des vins.

Note : 87/100

Robe grenat, assez légère avec des premières notes d'évolution sur le disque, limpide et brillante, quelques larmes, belle présentation. Le nez est franc et expressif, il mêle immédiatement des parfums fruités bien mûrs (mûres, myrtilles, cassis et cerise noire voire griotte) à des parfums d'élevage (notes fumées, grillées et toastées). Après agitation apparaissent également des parfums de liqueur de fruits et de prunelle mais aussi des notes sur la fève de cacao et sur les épices douces. Bouche agréable avec de la rondeur et de la fraîcheur. L'attaque est plaisante bien parfumée et gourmande. A l'évolution, matière soyeuse avec des tanins feutrés, le tout accompagné de fraîcheur et d'une très belle intensité aromatique. L'ensemble est gourmand et tendre avec une fine trame tannique sur la fin de bouche. Finale entre le fruit et les notes d'élevage persistantes.
vision tendre et féminine du Médoc, ce vin est prêt à boire et procure du plaisir.

Dégustation Gault-Millau.

Note : 15,5/20

Nez de moka, café, boisé. Attaque souple, du jus, des tanins structurants et un peu fermes, un vin bien bâti, équilibré.