

Fiche dégustation Haut-Gravat 2014 Cru Artisan

Dégustation Guide des vins.

Note : 87/100

Robe rubis, d'une jeunesse insolente, avec des reflets pourpre violacés, limpide et brillante ; quelques larmes courtes et multiples. Le nez est charmeur, il marie des notes de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise et cerise) à des notes d'épices et d'élevage qui se positionnent sur la torréfaction, la fève de cacao, le moka, le café moulu et les épices douces. Le nez reste très harmonieux avec un boisé bien intégré. En bouche, on a une attaque ample, ronde et charnue qui restitue les parfums fruités que nous avons perçus au nez. L'évolution est un peu plus étoffée avec une chair fruitée plaisante. La structure apparaît déjà bien liée, harmonieuse, même si les tanins sur la fin de bouche se rappellent à notre bon souvenir. L'ensemble est d'un bon équilibre et rehaussé d'une pointe de fraîcheur qui le porte jusque sur la finale où on retrouve les saveurs boisés.

Médoc aux qualités de fruit et de rondeur que l'on peut apprécier dès à présent.