

Soirée du 28 octobre 2022

## Dégustation verticale de Château Haut-Marbuzet



### Château Haut-Marbuzet 2013

#### Carte d'identité

Domaine Château Haut-Marbuzet

Pays	France
Région	Bordelais
Sous-région	Médoc
Appellation	Saint-Estèphe
Millésime	2013
Cépages	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
Famille	rouge complexe, racé et structuré
Format	bouteille 75 cl
Fourchette de prix	30/60 €



#### Oeil



A reflets grenat, la robe pourpre, limpide est ardente

#### Nez, arômes

Expressif, séveux, fruité sur le cassis, le nez se développe sur des notes épicées et florales



## Bouche Profil gustatif



### Coeur de bouche

Structurée, d'amplitude musclée, bien mûre, la bouche s'éveille sur des tanins présents mais qui s'arrondissent

### Fin de bouche

La finale agréable s'étire sur 7/8+ caudalies

## Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Harmonieux, équilibré  
Un plaisir vrai et profond

Prêt à boire  
Ouvrir la veille de préférence  
Servir à 16-17°

A boire pouvant attendre  
Apogée : 2017-2025

Ma note 15.6/20 Bon Vin



### Accords mets-vins

La grande finesse aromatique et la texture veloutée des tanins nécessitent des mets subtils aux saveurs marquées capables d'accompagner celles du vin sans toutefois les masquer. A titre d'exemple : gibier, filet de biche, gigot de sanglier, pigeon rôti, pigeonneau aux cèpes, carré ou épaule d'agneau, gigot de mouton, filet de boeuf sauce Périgueux, rognons de veau

### Conclusion

Nez tendrement fruité, épicé et floral, bouche ronde et chaleureuse, avec des tanins qui s'assouplissent, des arômes expressifs et persistants, de la fraîcheur et un parfait équilibre.