

Soirée du 28 octobre 2022

Dégustation verticale de Château Haut-Marbuzet



Château Haut-Marbuzet 2015

Carte d'identité

Domaine Château Haut-Marbuzet

Pays	France
Région	Bordelais
Sous-région	Médoc
Appellation	Saint-Estèphe
Millésime	2015
Cépages	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
Famille	rouge complexe, racé et structuré
Format	bouteille 75 cl
Fourchette de prix	30/60 €



Oeil



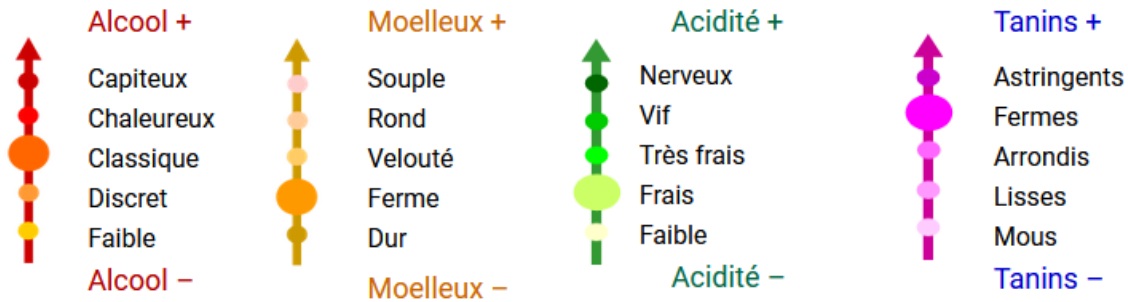
la robe grenat aux reflets violacés marqués se montre sombre et éblouissante

Nez, arômes

Mûr, avec du fruit rouge rôti, une présence épicée marquée, du cèdre, une touche de cuir



Bouche Profil gustatif



Coeur de bouche

Bouche ample, solaire, avec de la générosité mais toujours de l'équilibre.

Fin de bouche

Grande longueur cacaotée de 12+ caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Energie, potentiel

Plus que du plaisir on aborde l'émotion

Prêt à boire

Ouvrir la veille de préférence
Servir à 16-17°

A garder, pouvant être commencé

Apogée : 2018-2028

Ma note 18.2/20 GrandVin



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

« 17/20 . On adore ! Nez puissant et richement fruité, grande minéralité, bouche franche, dense et bien tramée, avec des arômes persistants et une grande énergie. Potentiel et équilibre. »

Bettane&Desseauve