



Château d'Armailhac – 2016

Vendanges du 27 septembre au 14 octobre 2016

Assemblage 62 % Cabernet Sauvignon
28 % Merlot
8 % Cabernet Franc
2 % Petit Verdot

Notes de dégustation

La couleur est sombre et profonde avec des reflets violacés. Sur un plan aromatique, le nez, intense et complexe, exhale une parfaite maturité du fruit.

A l'aération se succèdent ensuite des notes gourmandes de torréfaction associées aux arômes de mûre.

L'attaque est dense et charnue. Le milieu de bouche révèle des tanins élégants et enrobés, qui laissent entrevoir des saveurs de réglisse, le tout nuancé par un boisé fin et élégant.

La finale, longue et savoureuse, se prolonge sur des arômes de fruits rouges et des notes chocolatées.

FICHE DESCRIPTIVE

SÉLECTIONNEZ UN MILLÉSIME 

