



Château d'Armailhac – 2017

Vendanges du 6 au 29 septembre

Assemblage 68% Cabernet Sauvignon
22% Merlot
7% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Notes de dégustation

La robe est de couleur grenat aux reflets pourpres.

Le nez, ample et varié, révèle des arômes de fruits frais, juteux et crémeux. A l'aération, des notes de myrtille associées à des nuances poivrées, réglissées et vanillées d'une belle intensité, donnent au vin une touche gourmande.

L'attaque, dense et charnue, se prolonge en milieu de bouche, associant une impression de sucrosité savoureuse et harmonieuse. Les tanins suaves et structurés, laissent apparaître un boisé naissant, conférant au vin un bon retour aromatique.

Le fruité initial du fruit frais se prolonge avec une belle finale longue et persistante.

FICHE DESCRIPTIVE

SÉLECTIONNEZ UN MILLÉSIME 

