



## Château d'Armailhac – 2018

**Vendanges** du 12 septembre au 3 octobre

**Assemblage** 55 % Cabernet Sauvignon  
30 % Merlot  
10 % Cabernet Franc  
5 % Petit Verdot

### Notes de dégustation

La robe est profonde et aux reflets grenat.

Le premier nez, riche et dense, révèle des arômes de mûres et de massepain. À l'aération, le fruité initial se prolonge sur une palette d'épices et de chocolat noir.

L'attaque est puissante et structurée, laissant apparaître des notes poivrées et légèrement mentholées. Le milieu de bouche dévoile des tanins élégants et denses se prolongeant sur des nuances torrifiées et réglissées.

La finale, longue et suave, signe un vin d'une harmonie remarquable.

FICHE DESCRIPTIVE

SÉLECTIONNEZ UN MILLÉSIME 

