

HAUT-MÉDOC

BARON DE TERREY

2018



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée

Quelle chance de déguster un vin d'appellation si prestigieuse ! Ce Haut-Médoc respecte les codes médocains tout en exprimant beaucoup de modernité. Notamment de part à son aromatique de cassis très charmeuse et sa matière soyeuse. Les tanins sont fins et élégants et nous emmènent vers une finale minérale et fraîche. Une belle bouteille que vous pouvez garder en cave deux ou trois ans pour les plus patients !



TERROIR

Le Haut-Médoc se situe sur la rive gauche de Bordeaux et regroupe de très jolies appellations communales telles que Margaux, Pauillac ou encore Saint-Estèphe. Cette appellation produit uniquement des vins rouges sur des graves et des sols argilo-calcaires. Ces derniers drainent l'eau et permettent aux raisins de se concentrer en sucre et de mûrir.

CÉPAGES

L'assemblage du Baron de Terrey est digne et typique des plus grands vins médocains. Le cabernet sauvignon, présent en majorité, structure le vin de ses tanins. Le merlot apporte sa rondeur et ses

arômes de fruits rouges et noirs. Enfin, le cabernet franc et le petit verdot complètent l'assemblage par leurs notes épicées et végétales.



51% CABERNET SAUVIGNON
43% MERLOT
3% CABERNET FRANC
3% PETIT VERDOT

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est excellent, la météo a été clémente avec les vignerons bordelais. Les faibles précipitations ont limité le développement des maladies et ont poussé les vignes dans leur retranchement. Sans eau, les vignes ont préféré faire mûrir les raisins que développer leurs feuilles. Tout cela donne de bons résultats : des jus très mûrs et des vins équilibrés.

UN VIN, UN DOMAINE



Situées sur la commune de Saint-Sauveur, près de Pauillac, les vignes du Château du Terrey ont longtemps été cultivées de manière traditionnelle. Les chevaux arpentent les vignes, et les raisins étaient foulés aux pieds. Depuis, les installations techniques et les méthodes de viticulture n'ont cessé d'être modernisés. L'histoire raconte qu'un Baron a longtemps vécu au Château du Terrey. À travers cette cuvée, les nouveaux propriétaires lui rendent hommage !



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir 1 à 2 heures
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, végétal

ARÔMES :



cassis



poivre



réglisse



mûre

DÉGUSTÉ
— APPROUVÉ —

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Salade landaise
- Tournedos aux pommes
- Brebis des Pyrénées
- Tartelette à la cerise et au chocolat

