

'EOLIS' MERLOT & CABERNET SAUVIGNON & CABERNET FRANC 2009

Notes techniques:

Région: Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
Millésime: 2009
Cépages: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (33%), Cabernet Franc (17%)
Elevage: 14 mois en barriques françaises
Alcool: 14%
Série: 1'950 bouteilles

Notes de dégustation:

Robe: Rubis foncé, profond et intense, brillant.

Bouquet: Parfums de cerises noires, cassis, poivrons rouges bien mûrs et pruneaux séchés, en équilibre avec des notes de torréfaction, délicatement vanillés.
Les nuances d'épices, de tabac doux et de viande fumée s'associent à cette plénitude.

En bouche: Racé et puissant, élégant et complexe. L'attaque ample et ronde est agréablement marquée par des arômes de fruits noirs confits et pruneaux séchés macérés, des notes torréfiées, poivrées et légèrement boisées. Cette expression, délicate et intense, évolue en une harmonie soyeuse avec des tanins soutenus mais fins. La finale est longue laissant au palais une sensation d'amplitude aromatique. Un vin de prime abord réservé, sa complexité s'exprime progressivement. C'est peu à peu que l'on découvre davantage ses facettes subtiles et appétissantes qui attisent le désir de voyager à travers nos souvenirs sensoriels et de le savourer, allégrement, jusqu'à la dernière goutte.

Température de service: La température conseillée est de 16° à 18°C.
Ouvrir de préférence 1 heure avant de servir afin que les arômes puissent s'exprimer pleinement.

Découvrir: Un vrai défi lors d'une dégustation à l'aveugle.

