



CHÂTEAU DESMIRAIL

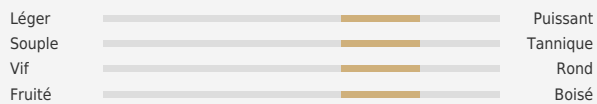
PRODUIT

Château Desmirail (Margaux, Troisième Grand Cru Classé 1855) séduit par sa robe grenat profond et son élégant équilibre entre fruits noirs mûrs, épices raffinées, minéralité discrète et notes terreuses typiques du Médoc. James Suckling lui attribue 92/100, mettant en avant son nez terreux de mûres, écorce, coquilles d'huîtres et clous de girofle, avec des tanins subtils.

Wine Spectator lui accorde également 92/100, soulignant ses accents de lilas, de cassis confit et d'encens, soutenus par une touche de minéralité et d'épices.

Robert Parker note le millésime 2018 à 89, appréciant ses arômes de cerises confites, de fruits noirs mijotés, d'herbes sautées, de menthe et d'anis, avec une finale gourmande et finement tannique.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Robert Parker James Suckling :
93/100 94/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot