

SAINT-EMILION GRAND CRU 2015

Château La Révérence



Situation : Le vignoble de Saint-Emilion a été classé par l'UNESCO au Patrimoine Mondial de l'Humanité, au titre des paysages culturels. L'appellation doit sa réputation à la nature des sols qui change à chaque pas. Il résulte de cette diversité de terroirs, un choix de cépages différents et adaptés selon les veines de sols rencontrées. Leur cachet particulier fait qu'on les reconnaît toujours par leur élégance et leur droiture infalsifiable, qui en font des vins rares et très recherchés.

Encépagement : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon (vignes de 20 à 40 ans).

Terroir : sol sableux sur sous-sol argileux.

Température de Service : 17 à 18°C. Oxygénation en carafe recommandée une heure avant service.

Potentiel de garde : 2020 / 2022

Observations : Bien annoncé par sa robe de couleur rubis sombre aux reflets pourpres, le nez de ce St-Emilion se veut intense et mûr sur fond de fruits noirs (cassis, mûres). Il évolue à l'aération sur des effluves de café grillé et de cuir. A la fois sensuel et charnu, il nous offre un tactile de bouche velouté ou la générosité du cépage merlot renforce la sensation de tendresse. Néanmoins, le choix judicieux d'assembler un peu de cabernet sauvignon lui apporte une personnalité toute particulière, avec des tanins présents mais dépourvus d'agressivité, signe d'une certaine longévité. Ce cru a su au travers de sa personnalité, associer dans un équilibre parfait, la matière, la finesse et l'élégance jusqu'à sa finale soutenue et délicieusement réglissée.

Traitons-le avec respect. Chapeau bas ! La Révérence !

Quelques accords : Côte de Bœuf de Bazas Vigneronne, Lièvre à la Royale...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com 6 www.cave-de-longchamp.com