

CLOS DES QUATRE VENTS 2008, magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Margaux



Clos des Quatre Vents

Dominant la croupe de l'appellation Margaux, entre Margaux et Soussans, Château Clos des Quatre Vents jouit d'une exposition idéale aux quatre-vents, d'où son nom tellement évocateur. Le vignoble de 1,2 hectares de vieilles vignes âgées de 80 ans, se situe sur une parcelle de graves garonnaises. Ce terroir donne aux raisins une fraîcheur et une pureté unique, rehaussé par un caractère complexe et profond. Luc Thiépoint, le propriétaire du domaine, et Jacques Boissenet, son œnologue signent là un vin de haut niveau, équilibré et puissant, l'expression même d'un classique Margaux.

Le vin

Une robe rubis foncé avec des nuances violettes. Un bouquet explosif de pruneau, de cerises et de framboises sauvages, d'une grande fraîcheur. Un palais léger et charmeur, avec une belle longueur soulignée par de délicats tanins.

La presse spécialisée en parle

Nez expressif et profond, bouche complexe et dense, gardant toute sa fraîcheur de fruit, tanins d'une grande finesse. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 15/20
- **Cépage** : 55% cabernet sauvignon, 40% merlot, 5% petit verdot
- **Millésime** : 2008
- **Période de consommation** : à boire entre 2011 et 2020
- **Alcool** : 13,0% vol.