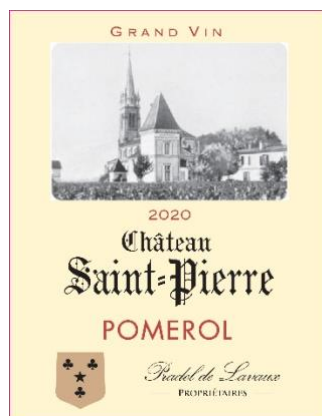


Revue de Presse



Millésime 2020

Date de vendange :

- Merlot : 10 au 15 septembre.
- Cabernet Franc : 28 septembre.

Rendement : 32 hl/ha.

Assemblage : 87% Merlot – 13% Cabernet Franc.

Elevage :

- 15 mois en barriques dont 60% en barriques neuves.
- 1 lot est élevé en Amphores.

Degrés d'alcool : supérieur à 14°C.



Bettane + Desseuve – “Nos Super Bordeaux” – Denis HERVIER – Mai 2021

87 % de merlot et 13 % de cabernet franc sont réunis dans un assemblage où l'aromatique florale marquée par la violette et le soyeux frais donnent le ton. Tannin à la fois énergique et voluptueux de belle profondeur. C'est très réussi.



RVF – Pierre CITERNE – Mai 2021

Ce cru discret du plateau continue sur la très belle lancée des millésimes récents. Offrant une chair expansive, sombre, veloutée, une saveur riche de nuances roties, épicées, terriennes mais aussi florales, il présente en 2020 une forte consistance, des tanins puissants qui étayent sa charpente et garantissent une évolution seigneuriale sur le long terme. Nous aimons beaucoup son panache et sa vigueur.



VINOUS – Antonio GALLONI – Mai 2021

The 2020 Saint-Pierre (Pomerol) is a powerful, tannic Pomerol that is going to need at least a few years to soften. Even then, I imagine it will remain a brooding powerhouse. Black fruit, graphite, dried herbs, licorice and cloves add character to this decidedly somber personality. The 2020 is incredibly promising, especially if the searing tannins soften, even just a bit. I expect the 2020 will always be a virile wine.



Beckustator – Yves BECK – Mai 2021

Bouquet complexe, élégant, révélant des notes de mûres et menthe. Attaque crémeuse et sapide. Le vin a de l'ampleur et dispose de tannins puissants qui se révèlent lentement. Ils sont en phase avec la vivacité de la structure acide. Cette dernière confère une agréable fraîcheur qui soutient l'expression aromatique de la finale. Un Pomerol qui mérite un peu de garde afin que l'ensemble s'épanouisse. Il est prometteur et offre un excellent très bon potentiel de garde. 2026-2045



Quarin.com – Jean-Marc QUARIN – Mai 2021

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez très aromatique, fin, fruité, subtil et crémeux. Minutieux dans sa texture dès l'entrée en bouche, savoureux au milieu, avec un corps élancé, le vin évolue juteux sur une trame tannique raffinée et surtout une très belle longueur aromatique. C'est très bon. Un beau succès du cru.



LGC – Valentin Lillet – Mai 2021

Le nez est très aromatique : dominé par les fruits noirs et les épices.

En bouche le vin est concentré, sur la rondeur et le moelleux. La qualité des tannins est superbe et amène beaucoup de fraîcheur et d'allonge au vin.

Il présente une belle persistance aromatique et les notes salines en fin de bouche sont particulièrement agréables.