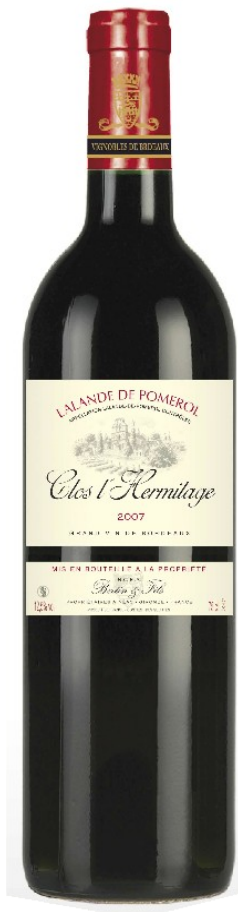


Clos L'Hermitage

Lalande de Pomerol



Superficie : 3,10 Ha

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc,

Age Moyen : 30 ans

Sol : Argilo-sableux

Localisation : un des joyaux des crus du libournais, près de la commune de Néac

Dégustation : Belle couleur rouge pourpre, son nez dévoile des arômes de fruits rouges, cerise griotte. Il est équilibré et gouleyant en bouche grâce à ses tanins soyeux.

Suggestions culinaires :

Il se bonifiera avec quelques années de vieillissement en cave et accompagnera à merveille des rôtis de bœuf aux petits légumes, des filets mignons de porc aux raisins, des plats mijotés et la célèbre lamproie à la bordelaise.

Distinctions :

Millésime 2003 : une étoile Guide Hachette édition 2007 :

« tout en finesse paré d'une robe rubis sombre et au bouquet intense de fruits noirs (cassis) et de noisette. La bouche souple et fruitée est structurée par des tanins fermes mais fins, qui devraient encore s'arrondir d'ici un an ou deux ».

Millésime 2009 : 87-88/100 sur le Wine Advocate, Robert Parker avril 2010

Millésime 2011 : 86-88/100 sur le Wine Advocate, Robert Parker printemps 2012

Millésime 2012 : Médaille de Bronze Concours Paris 2014