

Château L'Inclassable millésime 2018, c'est aussi...

Commentaire d'un paysan viticulteur à votre service :

L'Inclassable 2018 qui vous est proposé vient de ce milieu préservé par la Nature que la main de l'homme, dans ce monde désenchanté, vient défendre avec conviction !!!

Avec son assemblage de 60% Cabernet Sauvignon / 30% Petit Verdot / 10% Merlot, ce millésime d'une grande concentration, reste élégant et très digeste, extrêmement fruité et complexe avec une belle structure onctueuse.



Yves BECK Beckustador « Glou-Glou Blog »

90-91/100

« Rouge grenat aux reflets violets. Quel bouquet ! Épicé, fruité, marqué par des notes de poivre et de framboise. Beaucoup de finesse et de fruit en bouche.

Le vin est élégant, équilibré et doté de bons tannins aux grains fins qui assurent bien les arrières.

Ils se révèlent lentement et sont en harmonie avec la vivacité de la structure.

Un vin tout en finesse

qui ne cherche pas à briller par la puissance mais par l'équilibre et la fraîcheur. 2023-2033 »

Choukroun Chicheportiche Jonathan VERT DE VIN

89-90/100

« Le nez est aromatique, fleuri et offre de la minéralité, une belle puissance ainsi qu'une bonne finesse du grain.

Il révèle des notes de cassis sauvage, de baies rouges sauvages / croquantes et de petites notes de lys, de bleuet associé à de fines touches de minéralité racée, de poivre de cubèbe ainsi qu'une discrète pointe d'épices. La bouche est fruitée, bien équilibrée et offre un cadre acidulé, une petite tension ainsi que de l'énergie. En bouche, ce vin exprime des notes de cassis juteux/croquant, de framboise juteuse/croquante et de petites notes de fleurs (bleuet, lys) associées à de petites touches de baies sauvages ainsi qu'à des notes imperceptibles de cuir grillé et frais (à l'arrière-plan). Les tanins sont très fins et bien construits. Il

y a un soupçon de cacao imperceptible sur la persistance / l'arrière-goût... »

Marc Quertinier Œnologue consultant

« Jolie robe rubis soutenue. Nez élégant, équilibré, de fruits rouges et noirs bien mûrs, complexe avec des notes florales aériennes.

Une bouche fruitée à souhait, nuancée, longue avec un joli grain salivant et de fins tannins qui portent le fruit sur la longueur.

Un beau millésime RICHE, ELEGANT et PROMETTEUR !!!! »



Jean-Marc Quarin

88/100

«...Couleur sombre et intense. Nez au fruité frais et mûr, d'intensité moyenne. Moelleux à l'attaque, très fruité et savoureux en milieu de bouche, le vin glisse en finale sur une longueur normale. Ces derniers millésimes, le cru a changé de style. Il a adouci sa matière tannique...2027-2038 »

ZÉRO HERBICIDE – ZÉRO INSECTICIDE -100% NATURE

