



*Mentions* : noté 94 par Sara d'Amato: "Immediately endearing, this assemblage of 43% cabernet sauvignon, 42% merlot, 14% cabernet franc and 1% petit verdot is well-structured poised. Notably concentrated and refined with plush but grippy tannins. Upfront and yet not entirely revealing. Youthful and needing further time in bottle for best expression. Best 2023-2029. Value Rating: \*\*\*\*\* " – Noté 93 par John Szabo – Noté 92 par David Lawrason – Noté 92 par Michael Godel – Noté 91 et une médaille d'argent à International Wine Challenge 2020, à Londres – noté 90 par Wine Enthusiast, Roger Voss – Sélectionné et noté 89 par Andreas Larsson – Sélectionné par le guide Dussert Gerber 2021 – Sélectionné et noté \* par 1001 Dégustations 2021

*Vendanges* : du 25 au 28 septembre

*Assemblage* : cabernet-sauvignon 43 %, merlot 42 %, cabernet franc 14 %, petit verdot 1 %

*Production* : 12 138 bouteilles, 607 magnums, 24 doubles magnums

*Vinification et élevage* : fermentation alcoolique pour partie en barriques ouvertes et fermées (57 % et 12 % de la récolte), fermentation malolactique en barriques (100 %). Élevage en barriques (100 %) dont 25 % de bois neuf

*Degré* : 13,5 %

*Dégustation (25 février 2022, jour fruits - Marc Quertinier, œnologue)* :

Nez fermé qui s'ouvre à l'air (1 heure), fruité (fruits rouges et fruits noirs), épicé, poivré, vanillé, réglissé. Frais.

Attaque charnue, du grain, beau grain sapide, bon volume de fruit, fine tactilité des tanins, de la salinité, bon retour fruité.

Un beau vin, typique du millésime. Force et retenue !

Températures de service : 14 – 15° C.

*Harmonies* : foie frais poêlé, omelette aux cèpes, feuilleté de ris de veau, poulet aux morilles, rôti de bœuf, daube de queue de bœuf, salmis de palombe, comté, coulant au chocolat...

Château Hourtin-Ducasse – 3, route de La Chatole  
Lieu-dit Le Fournas – 33250 Saint-Sauveur – France

Tél. : +33 5 56 59 56 92 – [contact@hourtin-ducasse.com](mailto:contact@hourtin-ducasse.com)

[www.hourtin-ducasse.com](http://www.hourtin-ducasse.com)

facebook – twitter – instagram – youtube – pinterest – wechat

SARL au capital de 40 500 € – RCS Bordeaux D 323 222 315 – TVA FR 55 323 222 315

À DEGUSTER AVEC PLAISIR ET MODERATION

LA VIE DE  
CHATEAU  
LE BLOG

