



Raphaël by Reverdi

2007

La naissance de Raphaël en 2007 est à l'origine de cette cuvée unique de 7 000 bouteilles.

L'assemblage de 47% de merlot noir, de 33% de cabernet sauvignon et de 20 % de petit verdot lui confère des tanins fins et riches (élevage de 24 mois en barriques neuves de chêne français).

Garde 15 ans

Récompenses Médaille d'Argent Bx

Commended by Decanter

Commentaires de dégustation

Avant tout chose, on peut dire que l'on est face à une belle bouteille à la fois concentrée et accessible.

Né sous un millésime compliqué d'un point de vue technique, Raphaël by Reverdi présente une belle teinte rubis et surtout une incroyable profondeur.

L'intensité aromatique est au rendez vous et démarre par des arômes de fumé, et de noisette grillée traduisant un bel élevage.

A l'aération, le caractère épicé et poivré apparaît, se mélangeant à des notes de fruits noirs. On peut également noter que le nez révèle une certaine fraîcheur mentholée.

La bouche concentrée, épaisse, repose sur des tanins déjà bien intégrés et particulièrement en milieu de bouche.

La finale révèle encore des notes boisées et vient rappeler que cette cuvée a également un beau potentiel de garde.