

Robin by Reverdi

2008



La naissance de Robin en 2008 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 savoureux

(élevage de 24 mois en barriques de chêne français)

Garde

15 ans

Récompenses

Médaille d'Argent Bx

Commentaires de dégustation

Né sous le millésime 2008, Robin by Reverdi présente une teinte rubis harmonieuse.

L'intensité aromatique est au rendez vous et démarre par des arômes gourmands de cassis, de réglisse et de cacao traduisant un bel élevage.

La bouche concentrée 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.