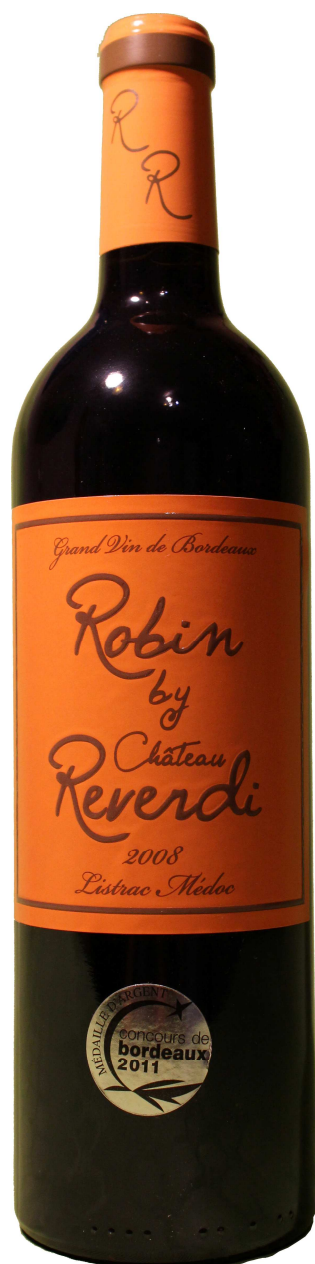


Robin By Reverdi

2008

AOC Lustrac Médoc



La naissance de Robin en 2008, 2^{ème} fils de la famille Thomas est à l'origine de cette cuvée unique de 7 000 bouteilles.

Nature du sol	Argilo calcaire et graveleux siliceux
Surface du vignoble	Sélection des meilleures parcelles du Château Reverdi
Age du vignoble	35 ans
Encépagement	Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 33%, et Petit Verdot 20%
Vendanges	Récolte mécanique avec tri manuel des baies au chai
Fermentations	Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Elevage en barriques	24 mois (100% de barriques neuves) avec 2 soutirages
Durée de garde	15 ans
Production	7000 bouteilles
Commentaires de dégustation	Le rubis de la robe est intense et profond. Dès les premiers instants des notes aériennes de pain grillé et d'épices s'échappent du verre, pour laisser place après quelques secondes à des effluves de petits fruits des bois croquants. Toute en longueur la bouche présente déjà beaucoup de liant et d'homogénéité. Une cuvée à savourer.