

# Dégustation PESSAC LEOGNAN (Achat [www.3-c.fr](http://www.3-c.fr))

---

## DOMAINE DE LA SOLITUDE

2009

18€

Vue : Grenat foncé avec quelques reflets d'évolution

Nez : cerise, rose poudré, prune, myrtille, griotte, poivron, champignon

Bouche : Attaque assez souple. Très marqué par les fruits rouge et noirs. Tanins fondus et souples. Ensemble délicat et facile, mais pas très long en bouche.

---

## LA CROIX DE CARBONNIEUX

2010

18€

Vue : Grenat soutenue avec reflets violacés. Pas de reflets d'évolution

Nez : Cassis, mure, fruits noirs, brulé,

Bouche : Attaque relativement tannique avec tanins présents, mais assez veloutés cependant puis ensuite on trouve une petite astringence. Fin de bouche un peu râpeuse. Arômes de fruits noirs assez mono senteur. Pas mal de matière, assez dense et jolie longueur cependant encore fermé. À attendre !

---

## CHATEAU LESPULT- MARTILLAC

2009

27€

Vue : Couleur grenat soutenue quelques reflets orangés

Nez : Cerise, pruneau, fruits noirs confits, note de cuir

Bouche : Attaque ronde, tanins fins et veloutés. Note de poivre, terre, poivron. On retrouve la note un peu fumée et des fruits rouges et noirs. Belle fraîcheur et vivacité en finale. On finit sur la cerise. Très velouté. On retrouve la finesse du Pessac- Léognan

---

## CHATEAU DE FIEUZAL

2006

30€

Vue : Couleur grenat légèrement carminée avec quelques reflets orangés

Nez : Fumée, brulé, sous-bois, champignon, pruneaux, tabac blond

Bouche : Attaque très souple tout en finesse, mais avec une belle puissance. Note de tabac et fumée. Framboise. De la longueur et de la persistance. Beaucoup d'arômes-tabacs, fumée, sous-bois, framboise, pruneaux et des fruits noirs et rouges confits. Ensemble très velouté et finale assez dense et ample. Bon à boire, mais peut encore évolué 3/4 ans

---

## CHATEAU LATOUR- MARTILLAC

2004

30€

Vue : Couleur grenat soutenue. Quelques teintes d'évolution reflets tuilés

Nez : Cuir, tabac, fumée, cerise

Bouche : Attaque ronde et souple. On retrouve bien les notes de fruits noirs et de fumée. De la puissance en bouche et du confit malgré tout peu de complexité aromatique. Vin assez étoffé. À boire sur une belle viande. Vin rond et généreux, mais peu complexe et qui se boit facilement..

---

## CHATEAU LES CARMES HAUT-BRION

2008

48€

Vue : Grenat soutenue peu de teinte d'évolution

Nez : Pruneaux confits, fruits confits, cerise, sous-bois, cerises noires

Bouche : Attaque ronde et dense. Un peu chaud en bouche et un peu lourd. Très généreux. Un peu trop d'alcool et alcool un peu trop présent. Du tanin en final. Très typé Saint-Emilion. Fruits rouges et noirs, champignon, sous-bois. Finale sur un peu sécheresse et manque de fraîcheur.