

Dégustation de mai 2007

Appellation : POMEROL

Châteaux	Millésime	Apparence	Odeur	Goût	Potentiel garde
Croix des Rouzes	2000	Belle présentation, robe rouge brique de belle intensité, liseré ambré,	Nez très expressif aux notes confiturées d'épices, de cachou et de viande fumée	En bouche on découvre un vin chaleureux épicé, poivré aux tanins très mûr et velouté en finale,	Un très beau vin dans un grand millésime à boire ou à garder 2 à 4 ans de plus,
Croix des Rouzes	2001	Bonne présentation, robe rouge brique soutenue, liseré ambré	nez frais mentholé dominant, notes de poivre et d'eucalyptus,	la bouche est vive, fraîche, avec des tanins encore un peu serrés, notes épicées en finale,	Un vin qui demande encore à s'affiner , A découvrir d'ici 2 à 3 ans, Potentiel de garde 3 à 5 ans,
Croix des Rouzes	2002	Bonne Présentation, Robe rouge vermillon de bonne intensité, liseré ambré,	Nez agréable, frais, fruité, notes de réglisses et cacaotées,	Bouche avec une bonne texture présentant une jolie minéralité en finale,	un joli vin de plaisir à boire ou à garder 2 à 3 ans,
Croix des Rouzes	2003	Belle présentation, robe grenat soutenue, très léger liseré ambré,	Nez puissant, vineux aux notes de cuir, de fruits noirs et cannelle,	La bouche est riche, suave, presque envoûtante avec une très belle trame tannique encore présente en finale,	Un très beau vin de garde à découvrir dans 2 à 3 ans, Potentiel de garde 5 à 8 ans,
Croix des Rouzes	2004	Belle présentation, robe rouge grenat de belle intensité, liseré violette,	, nez expressif aux notes de fruits rouges, de menthe fraîche, de vanille et de moka,	la bouche est souple, ample, généreuse, aux tanins gras et velouté,	un très beau vin à découvrir dans 2 à 3 ans, Potentiel de garde 5 à 8 ans,