

# Croix de Labrie

# Presse 2019

Dernières notes et derniers articles.



## **Jean-Marc Quarin : 18/20 - 96 Points**

Depuis le superbe 2013, Axelle et Pierre Courdurié ne cessent de me surprendre ! Ils proposent un vin au profil gustatif très différent dans le paysage de Saint-Emilion. Couleur sombre, intense, aux reflets noirs. Nez très aromatique, fin, fruité et truffé. Moelleux à l'attaque et plus encore gras dès le milieu, avec beaucoup de goût, le vin fond au palais, riche, généreux, tout en s'étirant sur un corps droit. Très longue finale sèveuse sur un des grains de tannins les plus fins jamais vus ici. C'est délicieux et particulièrement sapide dès maintenant. Assemblage : 97 % merlot, 3 % cabernet sauvignon. Rendement : 30 hl/ha. 2028 - 2060.