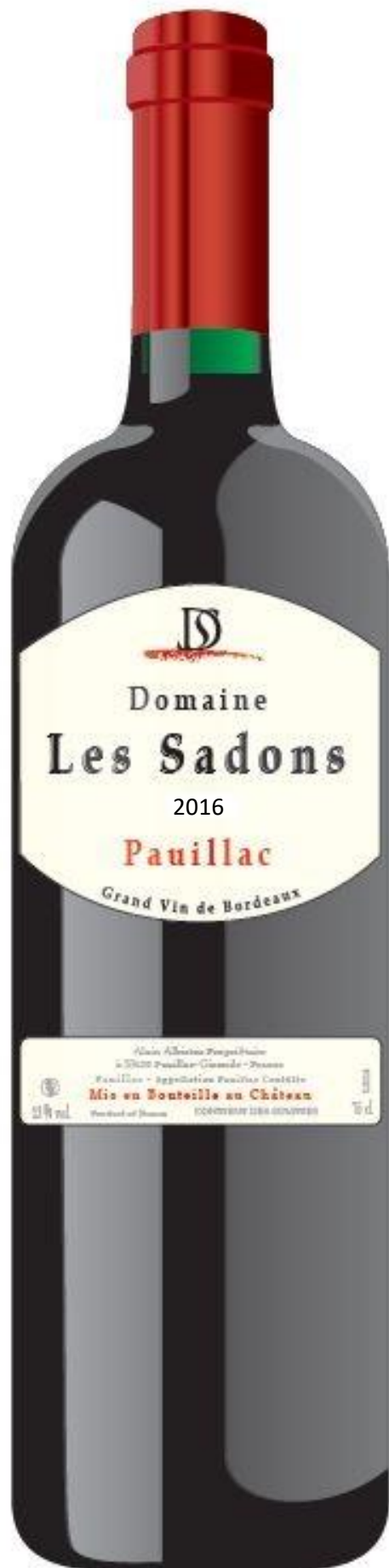




**DOMAINE LES SADONS**  
**AOC PAUILLAC**  
**MILLÉSIME 2016**



Propriétaire	Alain ALBISTUR
Nature	Grave sablonneuse
Surface du Vignoble	87 ares
Âge du vignoble	16 ans
Densité de plantation	8 500 pieds/ha
Encépagement	- 72% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot - 3% Petit Verdot
Pratiques culturales	- Taille en guyot double - Travail mécanique des sols, - Effeuilage et vendanges vertes
Vendanges	Manuelles
Date de Récolte	- Merlot : 02 Octobre - Petit Verdot : 20 Octobre - Cabernet Sauvignon : 08 & 15 Octobre
Cœnologue	Antoine MEDEVILLE Thomas MARQUANT
Cuvier	Cuves en béton et inox Thermorégulées
Élevage en barriques	18 mois, 45% de barriques neuves
Production moyenne	6 000 bouteilles
Accords mets	Agneau, magret de canard, entrecôte à la bordelaise, fromages...
Température de service	18°C



## NOTES & DÉGUSTATIONS

Date	Journal / revue / site	Journaliste	Note
juin-17	Vert de Vin	Jonathan Choukroun-Chicheportiche	14,75 / 20
juin-17	Bernard Burtschy	Bernard Burtschy	15 / 20
mai-17	Anthocyanes	Anthocyanes	16-17 / 20
18-mai-17	Le Point	Jacques Dupont	14,5 / 20
mai-17	Gault & Millau	Gault & Millau	16-17 / 20
mai-17	bettane + desseauve	Bettane & Desseauve	93 / 100
avr-17	Decanter	Jane Anson	90 / 100
avr-17	Yves Beck	Yves Beck "Beckustator"	86-87 / 100
mars-17	JamesSuckling.com	James Suckling	92-93 / 100
mars-17	Jean-Marc Quarin	Jean-Marc Quarin	87 / 100

*'Belle robe noir intense.*

*Nez de fruits mûrs, belle intensité dès le premier nez. Délicatesse et fraîcheur caractérisent les arômes avec des notes épicées, assez fumé, donnant de la complexité. Les notes toastés et moka du boisé sont intimement liées avec le fruit.*

*Attaque sur la puissance, de la sucrosité balancée par une acidité donnant une grande légèreté et de l'ampleur. La structure tannique est enveloppée avec panache. C'est puissant, c'est plein. Beaucoup de volume. Très long.'*

*Thomas MARQUANT*