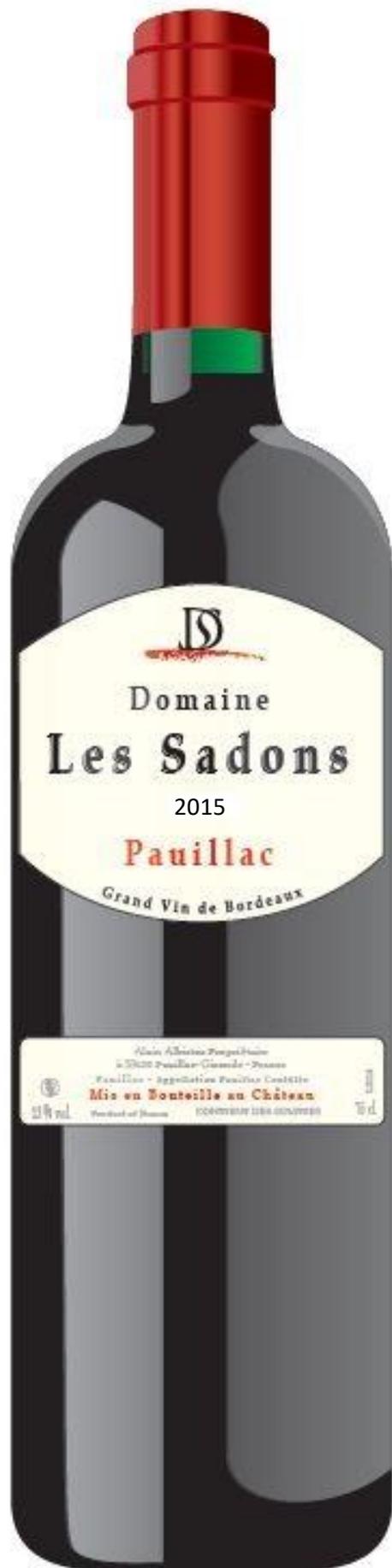




**DOMAINE LES SADONS**  
**AOC PAUILLAC**  
**MILLÉSIME 2015**



Propriétaire	Alain ALBISTUR
Nature	Grave sablonneuse
Surface du Vignoble	87 ares
Âge du vignoble	15 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 : 27 Septembre - Petit Verdot : 06 Octobre - Cabernet Sauvignon : 03 & 06 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	Apéro tapas, bœuf, agneau, canard et fromages
Température de service	18°C



## NOTES & DÉGUSTATIONS

Date	Journal / revue / site	Journaliste	Note
-	Vinous	Neal Martin	86 / 100
-	Vert de Vin	Jonathan Choukroun-Chicheportiche	92 / 100
-	Yves Beck	Yves Beck "Beckustator"	87 / 100
avr-16	Le Figaro	Bernard Burtschy	15,5 / 20
avr-16	Anthocyanes	Yohan Castaing	14 / 20
19-mai-16	Le Point	Jacques Dupont	14,5 / 20

*'Robe sombre et profonde.*

*Nez net, intense et suave de fruits noirs (cassis et mûres). Complexe à l'agitation avec une belle minéralité, de la fraîcheur et de la gourmandise. Le boisé parfaitement fondu apporte une pointe fumée et de notes toastées.*

*La bouche est pleine dès l'attaque, les tanins remplissent le milieu tout en délicatesse tel du velours. C'est rond, gras, onctueux. Les arômes de fruits mûrs sont bien présents, on retrouve la gourmandise du nez. Très belle longueur.'*

*Thomas MARQUANT*