

2012



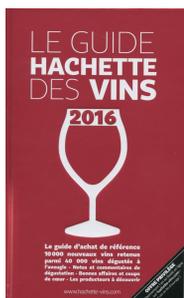
CLOS DU ROY

Fronsac



VERT DE VIN - Février 2015

Le nez est élégant, « charnu » et gourmand. Il révèle des notes de fruits noirs mûrs associées à de légères notes de chocolat et de torréfaction. La bouche est complexe, ronde, racée, harmonieuse, fraîche et offre une jolie matière. En bouche on retrouve des notes de cassis, de fraise et de myrtille associées à une pointe de prune, d'épices (chocolat, vanille), de café ainsi qu'à un élégant boisé. Les tannins sont moelleux. Bonne longueur en bouche.



GUIDE HACHETTE 2016 - Septembre 2015

1 étoile

En 1987, Philippe Hermouet a acquis 35 ha autour du tertre de Meynard: le Clos du Roy, cru de 4 ha à Saillans, et Roc Meynard, 5 ha dans la commune voisine de Villegouge. Plantations et rachats de vignes ont porté l'ensemble à 40 ha, à l'origine de quatre étiquettes en fronsac, bordeaux supérieur et bordeaux.

Après vingt-cinq ans de métier, Philippe Hermouet est un homme heureux, qui « s'amuse » et attend les vendanges avec impatience, recherchant des raisins bien mûrs. Ici, le merlot, accompagné d'une goutte des deux cabernets, a engendré un vin au nez très agréable, sur la violette et la cerise noire, souligné d'un léger boisé vanillé et épicé. En bouche, ce 2012 séduit par sa fraîcheur et ses tanins soyeux, un peu fermes et vifs en finale.