



2008

REVUE DE PRESSE



Edition 2012

Un jeu de mots original pour le second vin du château : XX, soit « vingt » en chiffres romain ; phonétiquement, le « vin de Corbin ». Ici le terroir associe les sables, pour la finesse, et l'argile, pour la puissance. Cela se retrouve dans le verre. Le pourpre de la robe présente quelques reflets bruns de maturité. Le nez puissant exhale des parfums de réglisse et de toasté. Souple et frais en attaque, le palais se fait ensuite rond et gras, dominé par la griotte confiturée, agrémenté d'une agréable note boisée. Bien dans son appellation et son millésime, ce vin accompagnera une entrecôte à la bordelaise d'ici un an ou deux.