

## Guide Hachette 2016

p.877

### DOM. LE BOUT DU LIEU

Orbe noir Malbec 2012 ★★

■ | 13 300 | 🍷 | 11 à 15 €

L'histoire commence en 1925, quand les grands-parents d'Arnaldo Dimani quittent leur Italie natale une valise à la main pour s'installer dans le Lot, où ils acquièrent en 1980 un petit vignoble. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 18 ha.

D'une couleur sombre et intense, ce vin élevé sous bois pendant quatorze mois libère des senteurs intenses et fraîches de cassis, de mûre et de menthe poivrée. Ample et suave, le palais déroule une matière d'une remarquable souplesse, bâtie sur des tanins de velours. Les saveurs gourmandes des fruits rouges mûrs écrasés sont soulignées par une fraîcheur qui étire la finale. **X** 2016-2020  
**Y** canard rôti aux cèpes

📍 *Dimani et Fils, Le Bout-du-Lieu,*  
46140 Saint-Vincent-Rive-d'Olt, tél. 06 89 29 66 24,  
leboutdulieu@orange.fr    r.-v.