

## DOM. LE BOUT DU LIEU 2008 ★

■ 18 000 ■ 5 à 8 €

Cet assemblage de malbec et de merlot (15 %) issus d'un terroir d'argiles rouges a passé quinze mois en cuve de béton. Paré d'une robe grenat sombre, il se montre expressif au nez, évoquant les fruits surmûris, accompagnés de nuances de sous-bois. Ronde, douce et ample dès l'attaque, la bouche monte en puissance sur de nets arômes de fruits noirs. Les tanins fermes mais maîtrisés portent une longue finale aux accents réglissés. À boire ou à garder, c'est au choix, comme pour la cuvée Emprée 2008 (20 à 30 € ; 4 000 b.), élevée en fût, qui associe des sensations fruitées et vanillées.