



Château  
d'Armailhac

## CHATEAU D'ARMAILHAC 2019

Yves Beck :

94-95/100

"Pourpre violacé.

Bouquet invitant marqué par son élevage mais également par le fruit et le terroir. Note de graphite et de baies noires.

Attaque invitante, tout comme le nez. Elle est friande et fraîche. Les tannins sont élégants, légèrement suaves et en phase avec la tension de la structure.

Je pense que c'est un des plus beaux d'Armailhac des dernières années avec ce classicisme et cette sapidité. Un vin prometteur auquel il sera difficile de résister. 2024- 2044."

Yves Beck

Jean-Marc Quarin :

93/100

"Couleur sombre, intense et belle.

Nez intense et subtil, au fruité mûr.

Tendre et fruité dès l'entrée en bouche, savoureux au milieu, le vin prend de la chair et du goût dans la seconde partie du palais avant de s'achever long, avec beaucoup de charme.

C'est très bon. 2028 -2050."

JEAN-MARC



Jeff Leve :

92-94 /100

"The nose, with its floral, cedar chest, tobacco leaf, blackberry and cassis aromatic profile is inviting.

Medium-bodied, soft, round and fruity, the finish, with its soft-textured, elegantly styled blackberry endnote lets you know this needs about 5 years or so in the cellar before it starts letting loose.

The wine was made from blending 62% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot and 9% Cabernet Franc."

THE WINE CELLAR INSIDER

James Suckling :

92-93/100

"A polished, refined red with blueberries, blackberries and some dark chocolate and spice, such as cloves and black pepper.

Full-bodied, round and ripe. Crisp and fresh at the end. Juicy and delicious already."

JAMES SUCKLING.COM

Union des Grands Crus Classés de Bordeaux :

| VIDEO | PRIMEURS

"2019 is a very promising vintage with a top quality, especially for the Cabernet Sauvignon.

The blend for Château d'Armailhac 2019 is 62% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 9% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot. As you will notice the wine is rich, opulent with integrated tannins and has this slight freshness that makes a wine so elegant."



DÉCOUVREZ L'INTÉGRALITÉ DE LA VIDÉO UGCB :



Château d'Armailhac - 33250 Pauillac - France / T. +33 (0)5 56 73 34 00

[www.chateau-darmailhac.com](http://www.chateau-darmailhac.com)