PRESSE CLOS FOURTET 2019

**Par James Suckling** - 95-96

A beautiful core of ripe fruit in the center palate with deep, dark-chocolate undertones. Its full-bodied with layers of fruit and ripe tannins. Flavorful finish.

**Par Yves Beck -**96-97

Pourpre violacé. Finesse et élégance sont les deux premiers adjectifs qui me viennent à l'esprit en humant le bouquet de Clos Fourtet 2019. Invitantes notes de framboises et de cerises ainsi que des nuances florales. Touche de poivre noir et de réglisse. En bouche le vin est marqué par la fraîcheur. Il a de la finesse, de la longueur et affiche une belle trame tannique. Les tannins sont serrés, parfaitement intégrés et en phase avec la structure acide. Un Clos Fourtet bâti sur la finesse et la persistance. Très belle réussite.

**Par Jean-Marc Quarin** - 95

Couleur noire et intense. Nez très aromatique, fin, au fruité mûr et frais. Moelleux en entrée de bouche, ample au milieu, avec un corps juteux et fondant, le vin évolue avec beaucoup de goût en finale. Il s'étire longtemps sur un grain fin et des sensations fraîches. Assemblage : 90 % merlot, 7 % cabernet sauvignon, 3 % cabernet franc. Degré d'alcool ; 14°5  pH : 3,8. Rendement : 38 hl/ha. Production : 70 % de premier vin. 2026 - 2056.

**Terre de Vins :** 96

**Anthocyanes / Y.Castaing :** 94-97

**Jeff Leve :** 95-97

Deep in color, the wine opens with licorice, flowers, smoke, dark cocoa, wet earth and truffle nuances. The wine is fresh, rich, concentrated and balanced. With silky tannins, elegance and purity to the fruits, the supple texture combines the purity of fruit, lift, refinement and harmony in the fruit-filled, spicy finish. The wine blends 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc, reaching 14.5% alcohol. The harvest took place September 24, ending October 10.