

# CHÂTEAU LES ORMES-SORBET



33340 Couquêques

Tél. 05 56 73 30 30 - Fax. 05 56 73 30 31

ormes.sorbet@wanadoo.fr

www.ormes-sorbet.com

Ce cru fut un des artisans du renouveau de l'appellation Médoc, dans les années 1980, sous l'influence d'un viticulteur passionné, Jean Boivert. Son fils travaille dans le même esprit, cultive aussi bien que possible et élève en bonnes barriques. Le vin possède le charme des sols calcaires du secteur, mais le choix du cabernet comme cépage principal le relie directement au style classique médocain. Excellents 2004 et 2005, complets dans leur catégorie.

## MÉDOC 2006

Rouge | 2008 à 2010 | NC

**15/20**

Robe pourpre. Nez fin aux notes de cacao. Bouche fine et élégante, une belle longueur sur la fraîcheur, finissant sur de beaux tanins fins.

## MÉDOC 2005

Rouge | 2010 à 2020 | NC

**15/20**

Vin structuré mais doté de tanins déliés, tout en finesse et en subtilité.

## MÉDOC 2004

Rouge | 2010 à 2020 | 16,25 €

**14/20**

Corps élancé, pas très intense mais frais, droit, exprimant des notes de fruits rouges légèrement poivronnées. L'ensemble est équilibré et long, dans le style classique du cru.

**Rouge** : 21 hectares ; cabernet sauvignon 65%, merlot 30%, petit verdot 5%. **Production totale annuelle** : 130 000 bt. **Visite** : Du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, sur rendez-vous.