

# DOMAINES HENRI MARTIN

## CHÂTEAU BEL AIR

*Haut-Médoc*

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

#### Millésime 2000

Couleur rubis très foncée. Au nez, on trouve des arômes de marc de raisin, de café, de cuir. En bouche, les tanins très présents, demandent à s'arrondir. Vin ample et consistant.

#### Millésime 2001

Robe très foncée. Nez fleuri, délicat et riche en bouche avec des tanins fins, élégants et racés. Bonne extraction sans excès.

#### Millésime 2002

Très belle couleur grenat. Nez de cerise burlat, framboise. En bouche, souple, rond. Beaucoup de gras avec une finale assez musclée

#### Millésime 2003

Assemblage : 64% Cabernet-Sauvignon, 36% Merlot.

Un vin marqué par les signes caractéristiques d'un grand millésime, une couleur intense et brillante, un nez expressif et bien développé, aux senteurs délicates et variées. En bouche, du charme, un vin plaisir.

#### Millésime 2004

Belle couleur, d'un rouge intense. Nez élégant, subtil et délicat. En bouche, une sensation de plénitude apportée par la belle réussite du merlot. Saveur complexe et riche.

#### Millésime 2005

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot.

Couleur violacée, nez prononcé de fruits mûrs. En bouche, le vin est gourmand, tendre et soyeux, avec des tanins bien fondus. La fin de bouche est délicate sur le fruit et la fraîcheur.

#### Millésime 2006

Assemblage : 67% Cabernet-Sauvignon, 33% Merlot.

Belle couleur rouge sombre. Au nez une palette d'arômes de fruits rouges avec une élégance et une subtilité séduisantes. En bouche le vin est souple, moelleux, avec une bonne persistance sans agressivité. Un bel équilibre.

#### Millésime 2007

Assemblage : 75% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot.

Couleur rouge sombre assez prononcée. En bouche, le vin est très savoureux, complexe, avec une texture tannique équilibrée. La finale est agréable avec une bonne persistance, toute en finesse.

**DOMAINES HENRI MARTIN**  
**CHÂTEAU BEL AIR**  
*Haut-Médoc*

**Millésime 2008**

Assemblage : 68% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot.

Couleur pourpre intense. En bouche, le vin est tendre et fondant, avec une structure tannique mûre. Très bonne persistance, avec des tanins savoureux, laissant présager d'une capacité de garde de 15 ans.

**Millésime 2009**

Assemblage : 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot.

**Millésime 2010**

Assemblage : 65% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot.