

CLOS MANOU

JEAN-MARC UARIN

Jean Marc Quarin

Primeur 16.25 / 20 - 91 / 100

Couleur sombre, intense, pourpre. Nez très aromatique, au fruité mûr, avec une touche rare de fruits noirs. Moelleux à l'attaque, caressant au développement, particulièrement fruité au milieu, bien construit et savoureux, le vin s'étire en finale sur une bonne longueur sans angle. Un bel Outsider.

Assemblage : 53 % merlot, 43 % cabernet sauvignon, 2 % cabernet franc, 2 % petit verdot. 2026 – 2040.

Yves Beck

Yves Beck

Primeur 93 - 95 / 100

Pourpre violacé. Superbe bouquet alliant subtilité et intensité. Invitantes nuances de framboises, de cassis et de bois de réglisse. Je relève également un côté minéral avec des notes de graphite. Caractère friand et minéral en bouche également. Clos Manou est doté de tannins serrés et très fins. Ceux-ci confèrent de l'ampleur et sont en symbiose avec la structure qui assure la fraîcheur et l'expression fruitée. Que de délicatesse et de puissance dans ce vin. Une très belle réussite. Il faudra savoir patienter. 2025-2044



Jonathan Choukroun

Primeur 16.25+ / 20 - 93 / 100

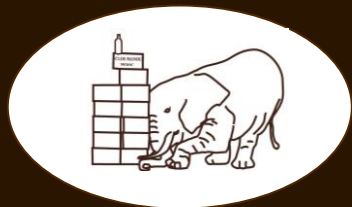
Yves Beck

Yves Beck

Livable 94 / 100

Dégusté le 22.11.2021

Beaucoup de profondeur, de complexité dans ce bouquet ! Il affiche d'invitantes et intenses notes de baies noires et d'épices. Bonne densité en bouche où le vin affiche des tannins aux grains fins et une structure qui assure la fraîcheur et le tempérament. Un vin brillant, tant par son ampleur que sa finesse. 2025-2044



Commentaires de dégustation
Tasting comments

2019

JAMESSUCKLING.COM 

James Suckling

Livable 92 / 100

JEAN-MARC UARIN

Dégustation du 8/03/2022

Excellents Vins_

Livable 16,50/20

vinous

Neal Martin

02/2022

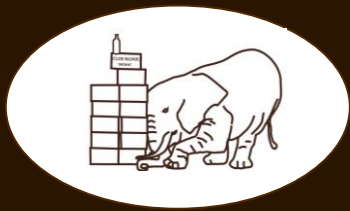
Livable 92 / 100

William Kelley

William Kelley Dégustation avril 2022-04-07

Livable 92 + / 100

Issu d'un domaine de 18 hectares, plantés à une densité d'environ 10 000 pieds par hectare, le Clos Manou 2019 est un vin sérieux. Se détendant dans le verre avec des arômes de fruits noirs, de boîte à cigare, de réglisse et de torréfaction, il est mi-corsé à corsé, profond et complexé, avec une concentration formidable, des acides vifs et beaucoup de tanins mûrs et poudrés qui favorise un bon vieillissement. Il est fermé par un bouchon technique Ardeaseal utilisé entre autres par le Domaine Ponsot en Bourgogne. Ce domaine mérite une mention dans n'importe quelle liste des meilleurs producteurs de Bordeaux.



PETIT MANOU

JEAN-MARC UARIN

Jean Marc Quarin

Primeur 14.75 / 20 – 86-87 / 100

Couleur sombre, intense et vive. Nez fruité et discret. Bouche agréable, fruitée, savoureuse, mais un peu légère. Longueur moyenne. 2024 – 2035.



Jonathan Choukroun

Primeur 91 / 100

JEAN-MARC UARIN

Dégustation du 8/03/2022

Très bons vins

Livable 15/20

WINEENTHUSIAST

Roger VOSS

Livable 90 / 100

Ce vin mûr offre des saveurs de chocolat noir sur des tanins et de jeunes fruits noirs. Il est dense, chargé de tanins et de saveurs de mûre. A boire dès 2025.