



## K-pot' 2013

Sur un millésime comme 2013 les caractéristiques aromatiques sont assez singulières. D'une part les arômes de fruit se perçoivent beaucoup plus acidulés, la prune et la cerise s'expriment craquantes et fermes, mais ce sont surtout les notes herbacées qui vont dominer le nez que l'on peut apparenter au thé vert.

La minéralité saline et iodée, particulière à cette cuvée, va finir d'achever le tableau déroutant de la complexité. Cette cuvée sans sulfites est libre d'exprimer et de révéler son terroir sans aucune retenue.

La bouche est fine et tendue, délicatement enrobée par le fruit. La trame principale, sur la fraîcheur et la minéralité, apporte de l'allonge et une grande digestibilité.

Les tannins prennent place avec élégance, et marquent la bouche fermement mais sans aucune brutalité.

