



Millésime 2014

Olivier Poussier :

« Les Ormeaux Rouge 2014 affiche une qualité de tanins incroyable. La bouche est d'une cohésion totale, libérant un jus corsé, pulpeux, tout en brillance, doublée d'une intensité de fruits exemplaire. Jamais la vitalité et la fraîcheur n'auront été combinées avec autant de grâce. C'est un sans-faute absolu, une cuvée d'émotion comme on en rencontre peu. Découvrez-la de toute urgence ! Un vin éclatant de vérité, hautement recommandé. »

Tasted – Andreas Larsson (note 89) :

« Medium deep ruby red with a purple hue. Floral nose with some mineral notes, wild berries, red fruit and discreet oak. The palate is soft and supple with medium weight, floral red fruit, cassis and a young fresh acidity, polished tannin a slight hint of oak and quite a long finish. »

Le guide Bettane & Desseauve 2017 (Coup de coeur) :

« Tannin juteux, texture veloutée d'une grande gourmandise et d'une fraîcheur précise. Pour ce deuxième vin, ceci constitue une sacrée réussite, d'autant que c'est le premier millésime. »

yvesbeck.vin – Yves Beck :

« Rouge rubis aux reflets pourpres clairs. Bouquet filigrane, élégant et fruité. Agréables touches de graphite et de pruneaux. L'attaque est juteuse, fruitée et rafraîchissante. Le corps confirme cette belle fraîcheur et est doté de tannins bien intégrés en équilibre avec la structure acide. Un vin qui brille par son élégance et sa finesse. Maintenant – 2024. »

Concours des vins Elle (médaille d'argent) :

« Belle robe grenat, brillante et jeune. Le nez est frais et fruité. En bouche, c'est une matière juvénile, expression gourmande et plaisante du merlot, avec des goûts de fruits noirs frais, de

jus de cassis. La chair, joviale et gourmande, se resserre un peu en finale autour de tanins secs.
Un vin de plaisir immédiat.»