

Clos de l'Oratoire 2015

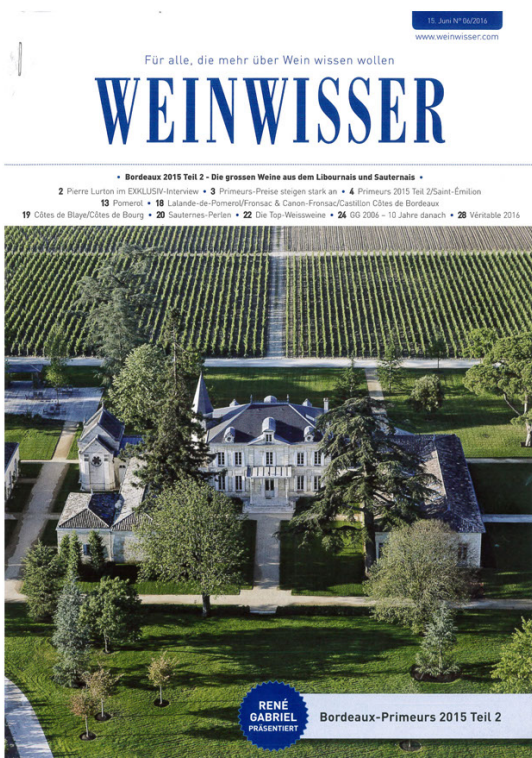
Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg



94 Clos de l'Oratoire St.-Emilion 2015 \$41
 Crushed plum, cassis and melted red licorice notes are seamlessly intertwined here, with bright chalky minerality and a lovely floral lift throughout. Richly layered and youthfully compact but with excellent cut and drive through the finish. Best from 2023 through 2035. 5,350 cases made.—J.M.

WINE SPECTATOR MARCH 31 2018



2015 Clos de L'Oratoire: Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet zeigt viel Schwarzbrotkruste, Rauchnoten, Lakritze und Korinthen und im Ansatz eine hohe Fruchtreife. Im Gaumen sehr dunkles Fruchtmarm, Schwarzteenoten, wirkt noch streng. Dies vor allem durch seine massive Konzentration. Der Saft kommt dann wohl noch mit dem Ausbau.
18/20 2023 – 2038

WEINWISCHER 15 JUNI 2016



BORDEAUX EN PRIMEUR 2015



PETER MOSERS
PREIS-GENUSS-
FAVORITEN

(92-94)

Clos de l'Oratoire, Saint-Émilion

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, reife Pflaumenfrucht, Herzkirschen, zarte Kräutерwürze, mit einem Hauch von Nougat unterlegt. Straffe Textur, dunkles Beerenkonfit, präsen-te Tannine, schokoladiger Touch, würziger Nachhall, dunkler Nougat im Rückgeschmack, sicheres Entwicklungspotenzial.

Preis: ca. € 25,- bis 30,-

FALSTAFF JUNE 2016

Le Point

Bordeaux

le millésime
2015

Le guide
de Jacques Dupont

En exclusivité, des prix primeurs garantis par les propriétés :
924 vins sélectionnés dont 209 à moins de 10 euros

Le Point n° 2280 du 19 mai 2016 - Ne peut être vendu séparément

Clos de l'Oratoire GCC

Même propriétaire
que Canon-La Gaffelière.

16,5 - Fruits noirs, terrien, bouche
souple, tanins bien ronds, prise de
bois, frais, élégant, soyeux.

O = 2022 **G** = 18 ans

LE POINT N°2280- 19 MAI 2016



LES PRIMEURS 2015 À BORDEAUX

Clos de l'Oratoire

16-16,5/20

Main de fer et gant de velours. C'est un fruit bien mûr (cerise à l'eau-de-vie, tarte aux prunes), avec une matière enrobée, des tanins saisissants. Beaucoup d'appétance, des arômes un peu viandés, et une finale saline.