

Revue de Presse – Ad Vitam Æternam 2017

Yves BECK – Décembre 2019

AD VITAM AETERNAM 2017

Dégusté le 15.12.2019 par [Yves Beck](#)

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Ad Vitam est encore bien marqué par son élevage mais avec un peu d'aération, l'expression fruitée prend le dessus avec des notes de baies noires ainsi qu'une touche de cannelle. En bouche le vin est crémeux, friand et fruité. Il est doté de tannins suaves aux grains fins et d'une bonne expression aromatique. Finale fruitée et persistante. Un vin charmant et convaincant. 2022-2032 - **92/100**

Yves Beck



Yves BECK – Avril 2018

Dégustation en primeur

AD VITAM AETERNAM 2017

Dégusté le 04.05.2018 par [Yves Beck](#)

Merlot, Cabernet Franc

Pourpre violacé. Bouquet complexe, de bonne intensité, révélant des notes de baies noires, de griottes et de réglisse. Caractère crayeux, très typique du Fronsadais. Au palais, le vin a du gras, de la structure et est parfaitement soutenu par ses tannins. Ces derniers présentent un grain fin et sont de pair avec la structure racée du vin. Belle tension en fin de bouche, finale fruitée et persistante. Bravo. 2023–2037 - **92/100**

Jeb DENNUCK – Avril 2018

Dégustation en primeur



JEB DUNNUCK 90-92

2017 Xavier Buffo Ad Vitam

Made from 100% Merlot from Fronsac brought up in once- or twice-used barrels, the 2017 Xavier Buffo Ad Vitam sports an inky purple color to go with terrific notes of currants, scorched earth, graphite, and crushed rock. With terrific purity, a balanced, focused style, and a great finish, it's a seriously good wine to drink over the coming 7-8 years.

- Jeb Dunnuck (04/23/2018)

Produit à partir de 100% de Merlot de Fronsac, élevé en fûts neuf ou de deux ans, le 2017 (Xavier Buffo) Ad Vitam arbore une couleur pourpre d'encre accompagnée de formidables notes de groseilles, de terre brûlée, de graphite et de pierre concassée. D'une grande pureté, d'un style équilibré et concentré, et d'une belle finition, c'est un très bon vin à boire au cours des 7-8 prochaines années.

Le Point – Jacques DUPONT – Mai 2018

Dégustation en primeur



Bordeaux

Ad Vitam Æternam ➔ ©

05.57.74.66.36.

15 - Vanille, prise de bois, bouche élégante, tanins veloutés, juteux, réglisse en finale, cerise noire. 20 €.

O = 2020 G = 6