

## SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2019

### VINS BLANCS SECS ET LIQUOREUX

Prix TTC

Prix HTVA

- 1. CHATEAU HAUT NADEAU, Entre 2 Mers 2017.** (G : à boire) **9,26** **7,65**  
Pour moi, la référence de l'appellation ! Le 2017 présente une robe or pâle, un nez agréable marqué par les agrumes mûrs, une note exotique, une bouche désaltérante fine, rafraichissante à la fois intense et longue. Excellent vin (Coquillage, crustacés, moules, poissons, entrées froides)
- 2. CHATEAU PENIN, Sauvignon Bordeaux blanc 2016** (G : à boire - 2019 et +) **11,86** **9,80**  
Ce millésime, séduisant comme tous les précédents se montre d'emblée plaisant avec son nez d'agrumes bien mûrs rehaussé par une petite pointe exotique. La bouche est coulante, désaltérante. Un très joli vin qui ne demande qu'à être dégusté ! (Moules, saumon fumé, entrées froides, coquillages)
- 3. CLOS LES REMPARTS, Graves blanc 2016** (G : 2021 et +) **16,58** **13,70**  
Cette micro cuvée, issue de 100% de sémillon est une belle réussite dans les Graves. Son nez complexe est marqué par le miel d'acacia, des nuances balsamiques, une touche citronnée et de fruits à pépins. Sa bouche est tactile, souple, équilibrée et dotée d'une belle longueur gustative. Il peut se boire immédiatement mais gagnera à se conserver quelques années. (Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, fromages affinés)
- 4. CLOS DADY, Sauternes 2015 en 37,5 cl** (G : à boire-2029) **21,66** **17,90**  
Cette petite propriété du sauternais produit des vins très agréables. Le 2015 présente un nez subtil, fin où l'on retrouve des fruits à noyau, du pain d'épice, des agrumes confits. La bouche est généreuse, équilibrée avec de la finesse et une finale intense (Foie gras, poissons en sauce, cuisine exotique ou épice)

### VINS ROUGES

- 1. CHATEAU MERLIN-FRONTENAC, Bordeaux 2015** (G : à boire) **8,89** **7,35**  
Ce 2015 d'un excellent rapport qualité/prix présente une robe rouge rubis à reflets bleutés. Son nez est dominé par le bonbon à la violette, la cerise juteuse, les petits fruits rouges et une légère touche fumée. La bouche est souple, tendre, juteuse avec une agréable finale et un bel équilibre. (Viande blanche, steak, grillades, rôti)
- 2. CHATEAU PENIN « Grande Sélection », Bordeaux sup. 2015** (2020-2022, +) **12,64** **10,45**  
Excellent vinificateur, excellent millésime, que demander de plus ! Ce 2015 a une robe pourpre soutenu, un nez épice finement vanillé au boisé bien fondu marqué par les baies rouges et les notes cerise, une bouche souple, dotée d'une belle structure et intensité (Viandes rouges, entrecôte, canard terrine)
- 3. CHATEAU PENIN « Les Cailloux », Bordeaux sup 2015** (2020-2025) **16,76** **13,85**  
Provenant exclusivement de Merlot, « Les Cailloux », cuvée haut de gamme de la propriété présente les mêmes arômes que le précédent mais sa bouche est plus ample bien équilibrée avec des tanins fins qui soutiennent une belle matière riche et concentrée. (Agneau, viandes rouges grillées ou rôties, canard)
- 4. CLOS LES REMPARTS, Graves 2016** (G : à boire-2023) **16,58** **13,70**  
Cette cuvée confidentielle présente un nez épice rehaussé de baies rouges et d'une touche empyreumatique. La bouche ronde, équilibrée présente des tanins fins et une finale agréable. Un vin tout en harmonie. (agneau, pièce de bœuf, fromage de Hollande)
- 5. CHATEAU MONDESIR-GAZIN, Blaye 2014** (G : 2020-2024)  **19,84** **16,40**  
Issu d'un assemblage de 65% merlot et de 35% malbec, ce vignoble mené en agriculture biologique est l'une des références sur le Blayais. A la robe rubis pourpre soutenu succède un nez confituré de baies noires, d'épices douces et de nuances légèrement toastées. En bouche le vin est flatteur, charnu, concentré avec de la rondeur et une finale finement épicee et boisée de fruits noirs bien mûrs. (Côte de bœuf, confit de canard, fromages à pâte sèche)
- 6. CHATEAU HAUT MONDESIR, Côte de Bourg 2014** (G : 2020-2024)  **19,84** **16,40**  
Issu de la même propriété que le vin précédent, ce vignoble présente une proportion plus importante de merlot (90%). Le nez combine un mélange de fruits rouges et de fruits noirs bien mûrs et de notes épicees. La bouche est ronde, pleine, finement charnue et très longue. (Côte de bœuf, confit de canard, agneau)



## SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2019

7. **CHATEAU GARRAUD, Lalande-de-Pomerol 2016** (G : 2022-2024 et +) **21,78** **18,15**  
A la robe rubis/pourpre intense succède un nez de fruits noirs (mûre, prune) agrémenté de notes fumées (tabac) et d'épices. La bouche est tactile, opulente et ronde avec des tanins fins. C'est l'un des beaux vins de l'appellation. (*Côte de Bœuf, confit de canard, fromage*)
8. **CHATEAU LA FLEUR PENIN, St-Emilion Grand Cru** (G : 2020-2025 et +) **22,39** **18,50**  
Cette petite propriété d'à peine 2,5ha achetée par Patrick Carteyron en 2011 est située au pied du coteau de ST-Pey-D'Armens. Le 2015 est un joli vin au nez de fruits noirs bien mûrs, d'épices fines avec un boisé fondu et bien intégré. La bouche est équilibrée avec des tanins fins mais denses qui lui procurent un agréable soyeux et une belle longueur. Très bon rapport qualité/prix (pièce de bœuf, agneau marçassins)

