

SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2018

VINS BLANCS SECS ET LIQUOREUX

Prix TTC

Prix HTVA

- 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)
- 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)
- 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)
- 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 épiciée)

VINS ROUGES

- 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)
- 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 épicié 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)
- 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)
- CLOS LES REMPARTS, Graves 2016** (G : à boire-2023) **16,58** **13,70**
Cette cuvée confidentielle présente un nez épicié 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)
- CHATEAU DEVISE D'ARDILLEY, haut Médoc 2015** (2022-2025) **17,06** **14,10**
Cette propriété discrète réalise avec régularité des vins intéressants. Le 2015 se pare d'une robe rubis soutenu, d'un nez racé, mélange de fruits noirs et d'épices au boisé discret. La bouche ronde et souple présente une belle matière avec de la concentration et une finale intense et longue. Une belle réussite! (Viandes rouges, pot au feu, fondue bourguignonne, agneau)
- CHATEAU GARRAUD, Lalande-de-Pomerol 2014** (G : 2020-2022 et +) **18,88** **15,60**
La régularité de cette propriété, année après année inspire confiance. Le 2014 présente une robe rubis d'intensité moyenne. Le nez est intense, développé. On y retrouve des notes de truffes, de terre, de fruits noirs (pruneau, pruneau), une petite pointe fumée et un boisé fondu. La bouche est longue tactile, agréable, avec de la finesse et de l'élégance. Une belle réussite ! (Chevreuil, veau, filet pur de porc)



SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2018

7. **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 épicée et boisée de fruits noirs bien mûrs. (*Côte de bœuf, confit de canard, fromages à pâte sèche*)
8. **CHÂTEAU 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 épicées. La bouche est ronde, pleine, finement charnue et très longue. (*Côte de bœuf, confit de canard, agneau*)
9. **CLOS MARGALAIN, Margaux 2014** **31,70** **26,20**
Second vin de Marjolia, cette cuvée est bien agréable avec son nez d'emblée séduisant de cerise noire et de fleurs, sa bouche ronde, souple avec une matière fine. C'est un vin élégant et racé, avec une belle finale intense et longue. (*Volaille, gibier à plumes, côte de veau*)

