

SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2020

VINS BLANCS SECS ET LIQUOREUX

Prix TTC

Prix HTVA

- CHATEAU HAUT NADEAU, Entre 2 Mers 2019** (G : à boire) **9,38** **7,75**
Le 2019 est une superbe bouteille ! A la robe or pâle succède un nez intense d'agrumes, de fruits exotiques frais, de fleurs. La bouche souple, coulante est parfaitement équilibrée et présente une persistance aromatique remarquable. Un immense plaisir gustatif ! (Coquillage, crustacés, moules, poissons, entrées froides)
- CHATEAU PENIN, Sauvignon Bordeaux blanc 2018** (à boire - 2019 et +)  **11,92** **9,85**
Patrick Carteyron est un vinificateur de talent. Il nous le prouve une fois de plus avec ce sauvignon 2018. Robe or pâle avec un léger soupçon de vert, nez immédiatement séducteur, mélange de fruits à noyau et d'agrumes, bouche souple, coulante, désaltérante avec une agréable fraîcheur et une finale gourmande. (Moules, saumon fumé, entrées froides, poissons grillés)
- 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 épicée)

VINS ROUGES

- CHATEAU MERLIN-FRONTENAC, Bordeaux 2018** (G : à boire) **9,14** **7,55**
La robe est rubis pourpre à reflets bleutés. Le nez est intense, dominé par le bonbon à la violette, la cerise juteuse et des notes éthérées discrètes. La bouche est à la fois souple, tendre, coulante, juteuse. Elle se termine par des tanins fins et une finale agréablement fruitée. (Viande blanche, steak, grillades, rôti)
- CHATEAU PENIN « Gde Sélection », Bordeaux sup. 2015** (2020 et +)  **12,64** **10,45**
Excellent vinificateur, excellent millésime, que demander de plus ! Ce 2015 a une robe pourpre soutenu, un nez épicé 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 2016** (2020-2025)  **17,67** **14,60**
Cuvée phare de la propriété, la robe étincelle d'un rubis soutenu. Au nez dominant les fruits noirs bien mûrs avec une petite note épicée et finement vanillée. La bouche est ronde, ample, généreuse tapisse le palais de tanins fins qui lui apportent de la structure et de la profondeur. L'ensemble est séduisant et racé avec une belle longueur. (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 épicé 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 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)



SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2020

6. **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*)
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)

