


SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2021

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 2018** (G : 2023 et +) **16,58** **13,70**
Cette micro cuvée issue à 100% de sémillon de plus de 50 ans d'âge présente un nez agréable d'agrumes mûrs, de pêche, d'abricot avec une touche légère de citron. La bouche tactile et fraîche est agréable et longue. Très belle bouteille pour les amateurs de bons Bordeaux blancs
- 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. 2016**(2021-2023+)  **12,64** **10,45**
Une référence de l'appellation ! Le 2016 se pare d'une jolie robe rubis foncé. Au nez on retrouve des notes de fruits rouges mûrs (framboise, fruits à baies), épices, finement vanillé au boisé fondu. La bouche présente une belle structure, riche et charnue. (Viandes rouges, entrecôte, canard terrine)
- 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 PENIN «Cailloux», Bordeaux sup 2017** (2023-2025+)  **17,67** **14,60**
Ce vin est issu à 100% de Merlot planté sur un terroir très intéressant constitué d'une couche de 50 cm de cailloux reposant sur un sous-sol argileux, ce qui confère un environnement optimal pour la maturité du merlot. Le nez s'ouvre sur des arômes de vanille, de fruits rouges avec une touche légère de cacao et un boisé fondu. La bouche est pleine, intense, avec des tanins denses mais fins et une belle longueur. (Agneau, grillades, gibier à plumes, canard, viandes rouges)
- CHATEAU HAUT MONDESIR, Côte de Bourg 2014** (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)
- CHATEAU DEVISE D'ARDILLEY, Haut Médoc 2018** (2024 et +)  **20,88** **17,25**
Cette petite propriété 11ha discrète réalise avec régularité des vins dignes d'intérêt. Le 2018 séduit le dégustateur par sa robe rubis foncé, son nez intense et racé, mélange de fruits noirs et d'épices. La bouche est à la fois ronde, charnue avec des tanins fins et une belle longueur. Une bien jolie bouteille ! (Agneau, fondue bourguignonne, viande rouge, pot au feu)
- CHATEAU GARRAUD, Lalande-de-Pomerol 2016** (G : 2022-2024 +) **21,78** **18,15**
A la robe rubis/pourpre intense succède un nez de fruits noirs (mûre, prune) agrémenté de notes fumées



SPECIAL BORDEAUX – fêtes de fin d'année 2021

(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 Gd Cru 2018** (G : 2023-2026 +)  **22,39** **épuisé**
Drapé d'une robe rubis soutenu, le vin présente un nez intense de torréfaction, de vanille, de fumé, de fruits rouges et noirs (prune). La bouche est équilibrée, puissante avec une belle matière. Le vin est intense et long (Petit gibier, lièvre, confit de canard, fromage à pâte sèche)
9. **CLOS MARGALAINE, Margaux 2016** (2024-2026) **37,75** **31,20**
Joli Margaux, bien vinifié à la robe rubis : pourpre intense, le nez évoque la cerise noire, agrémenté de notes fleuries et épicées. La bouche est ronde, fine, séduisantes avec des tanins fins. (Volaille, gibier à plumes, côte de veau)

