



2005



**Vinalies Nationales 2007**  
**Union des Œnologues**  
**de France**  
**Prix d'Excellence**



**Concours Mondial de Bruxelles - 2007**  
**Médaille d'Argent**



**Note : 15 – 15,25**

La couleur est sombre et le nez fruité et un peu cacaoté, puis sur l'amande grillée et la liqueur de framboise. L'entrée en bouche de ce vin frise le remarquable. Ensuite, comme à son habitude, il se tanise et perd une dimension hédoniste. Belle longueur.



**Robert PARKER – (April 2006)**

**Note : 86-88**

Ce vin de petite renommée est d'un indiscutable rapport qualité-prix en 2005.

Parmi les propriétés les mieux entretenues mais moins connues, ce vin d'une grande qualité, devrait intéresser les lecteurs à la recherche de « très bonnes affaires » à Bordeaux.



**La Revue du Vin de France « Les Grandes Réussites »**

Nez épanoui, floral, fumé et épicé ; bouche tendre, aromatique, avec des tanins fins.

**Le Grand Guide des Vins de France 2009 – Bettane & Desseuve**

**Note : 16 / 20**

On apprécie le parfait équilibre entre le fraîcheur et la richesse, aucune trace de surmaturité, un nez complexe, un bouche riche, savoureuse et longue.

**CRVF – Connaissance et Respect des Vins de France**

Association de consommateurs créée en 1960, agréée par la Communauté Européenne)



**Note : 4 Taste-vin**

**TRES GRAND VIN** : toutes les qualités sont réunies pour classer ce vin en haut de la pyramide de son appellation d'origine.

Robe : Violine dense

Nez : Riche et dense, mentholé, kirsché, avec un côté bonbon.

Bouche : Dense, soyeuse, avec un côté légèrement cacaoté.

Accords mets-vin : Des pigeons aux cèpes.

Commentaires : Plaisant, ce vin pourra être idéalement dégusté d'ici quatre à cinq ans.

