

17/20

Château de Vérone

12,00€

★★★ Jolie robe rubis foncé à reflets pourpres, très intense. Extrêmement charmeur par ses arômes suaves de crème de fruits (framboise, cerise, mûre, grenade) et de notes lactiques (yaourt, crème). Grande élégance olfactive. Cette bouche vigoureuse et concentrée s'appuie sur une belle acidité tonifiante qui équilibre ses puissantes saveurs de mûre et cassis. Sa densité de matière est exemplaire et l'ensemble se voit paré de tanins fermes et élégants à la fois, qui ne demandent qu'à se fondre pour cette cuvée de haute tenue et de belle évolution livre tout son potentiel. Un cru très ambitieux.



(2018 - 2020)

GR: 45 - SY: 45 - MOU: 10

Cherche Distributeur(s)

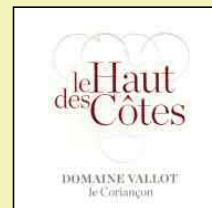
www.chateauverone.com
contact@chateauverone.com

16,5/20

Domaine Vallot-Le Coriançon

★★★ "Le Haut des Côtes"

De superbes nuances grenat pourpre foncé irisent cette robe de grande jeunesse. Profond et distingué, ce bouquet suave livre d'insistantes notes lactiques et de crème de fruits noirs (griotte, mûre), associées à l'aération au registre des épices douces et du tabac blond parfumé. Une bouche énorme, solidement construite mais conservant une remarquable élégance. Les saveurs de baies sauvages (mûre, cassis, sureau) s'y expriment sans retenue, associées aux épices (poivre, genièvre). Longue finale au grain serré, relevée par une acidité tonifiante et équilibrante. Un cru sérieux et de belle évolution.



(2018 - 2023)

GR - SY - MOU **Bdy Bio**

20 Cherche Dist. en Flandre

www.domainevallot.com
anaïs@domainevallot.com

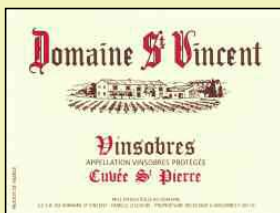
16/20

Domaine St Vincent

"Cuvée St Pierre"

★★★

Robe d'encre, presque noire, grenat pourpre violacé. L'exubérance fruitée s'illustre par une puissante expression de baies noires confiturées (myrtille, griotte, mûre). Une douceur lactique apparaît à l'aération, assortie de notes florales parfumées (violette). Une bouche pleine et doté d'une structure solide et distinguée à la fois. La matière fruitée, intensément parfumée (baies noires sauvages) se voit soutenue par une belle acidité et la finale, plus enveloppée, offre une agréable sensation de sucrosité. Un vin complet.



(2018 - 2023)

SY - GR

Cherche Distributeur(s)

www.domaine-saint-vincent.com
gcoin@dsv-vinsobres.com

16/20

Domaine l'Ancienne Ecole

"L'Essentiel"

★★★

Robe intense, pourpre violacé éclatant, au disque fermé. Particulièrement complexe et puissant, le bouquet mêle avec réussite les senteurs épicées (poivre, garrigue), minérales (encre, graphite) et de fruits sauvages (sureau, cassis). Une bouche très ambitieuse, dense et presque corsée, devant encore fondre ses éléments pour livrer tout son potentiel. Les épices (genièvre, poivre), les notes de tabac et de minéralité s'associent harmonieusement. Très longue finale, parée de tanins encore fermes mais distingués. Un vin d'avenir.



(2019 - 2024)

GR: 50 - SY: 50

Cherche Distrib. www.domaine-lancienne-ecole.com
info@domaine-lancienne-ecole.com



© Christophe Grifflé

