

AUJOURD'HUI

MILLÉSIME 2018

Historique !

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE

Marc Colin
Bernard Mollard
Bernard Morey

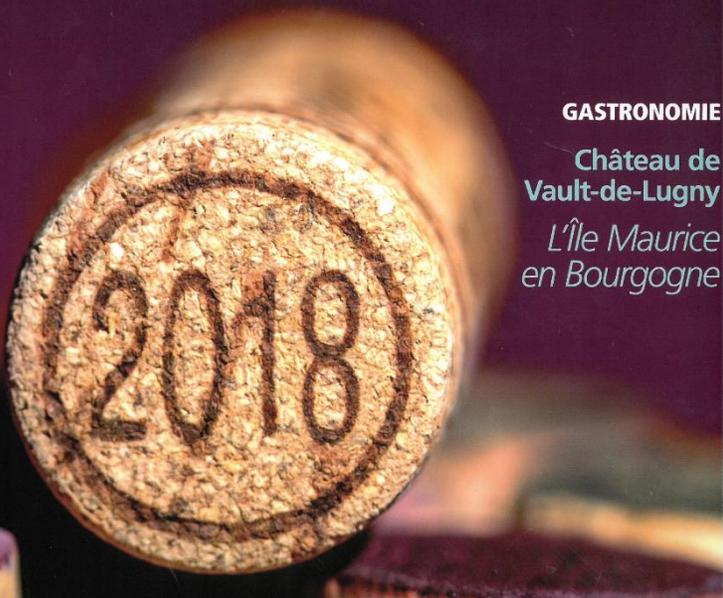
Les compères

DÉGUSTATION ÉVÈNEMENT

Albert Grivault
Clos des Perrières
de 2017 à 2018

GASTRONOMIE

Château de
Vault-de-Lugny
L'Île Maurice
en Bourgogne



CHÂTEAU DE MARSANNAY

21160 Marsannay - Tél. 03 80 51 71 11

Marsannay rouge Grasses Têtes (31 €) - 18

Nez de fruits confiturés, avec des notes de pivoine et de torréfaction. La bouche est suave et témoin d'un élevage ambitieux. Tanins racés.

Marsannay rouge Le Boivin (29 €) - 17

Nez de fruits noirs avec de légères notes grillées. En bouche le vin est mûr, avec des tanins larges et un beau boisé.

Marsannay rouge Le Clos du Roy (39 €) - 17

Nez complexe sur les fruits noirs, la vanille et avec des notes fumées. En bouche le vin est riche, avec une belle rondeur et des tanins fins.

Marsannay rouge Echezots (29 €) - 16

Nez rond et épicé. La bouche est charnue et pleine, avec du volume et des tanins frais. On retrouve les épices en finale.

Vosne-romanée premier cru

En Orveaux (135 €) - 15,5

Robe soutenue, brillante. Arômes intenses de cerises noires, de violettes... Le vin est dense, juteux, avec un fruité croquant, « sucré » et un boisé fin.

Pommard premier cru

cuvée Louis Berrier (65 €) - 15,5

Belle robe grenat, intense. Arômes « solaires » de fruit noirs bien mûrs et frais. Bouche ample, charnue, soyeuse, concentrée et élégante.

Marsannay rouge Les Longeroies (31 €) - 14,5