



AOP MARGAUX CHATEAU CORDET ROUGE

Le Château Cordet a une robe rubis, pourpre dense. Il a des saveurs de chêne grillé et de fleur d'acacia. Il fait preuve d'un grand équilibre. Dégustez-le donc avec des rôtis, des volailles ou autres viandes rouges, et pourquoi pas avec un filet mignon aux herbes.



AOP MOULIS CHEMIN DE COLOMBE CHATEAU COLOMBE PEYLANDE ROUGE

Dans cette robe d'un grenat profond, se cachent des fragrances de fruits rouges compotés, notamment de fraise. Le palais est charnu, ample et puissant, tout en présentant une sublime harmonie générale. Les tanins souples lui assurent un avenir prometteur.
Accompagnement : viandes rouges, gibiers, plateau de fromages.



AOP MARGAUX CHATEAU MARGAUX ROUGE

Il se dégage des arômes de fruits très mûrs, noirs, voire rôtis; mais ce sont les fruits rouges, la fraîcheur, la pureté, qui sautent littéralement du verre. On retrouve même une double note florale et légèrement épicée qui s'insère avec bonheur dans ce cocktail très complexe, où le bois neuf s'est d'ailleurs déjà totalement intégré, comme "digéré" par la matière du vin.



AOP LALANDE DE POMEROL CHATEAU GRAND ORMEAU ROUGE

Le vin est de couleur intense. Le nez est puissant, marqué le plus souvent par les fruits noirs avec des notes qui peuvent être minérales, épicées ou légèrement boisées, montrant une agréable complexité. En bouche, on retrouve puissance et densité, avec une solide structure tannique, et en général une bonne longueur en bouche. Il se place souvent parmi les meilleurs crus de l'appellation.



AOP GRAVES CHATEAU DES LUQUES BLANC

Ce vin blanc d'une grande élégance accompagnera parfaitement vos hors-d'oeuvre, coquillages, crustacés, poissons et viandes blanches. Il présente une excellente attaque en bouche et dégage des arômes minéraux, d'agrumes, d'acacias et de chèvrefeuille.



AOP LOUPIAC CHATEAU LOUPIAC-GAUDIET BLANC MOELLEUX

D'une robe couleur or ce vin livre des notes de fruits de la passion, d'abricots confits et de miel. En bouche c'est une explosion de saveurs fruitées et rafraîchissantes. Un vin d'équilibre avec un très beau potentiel de garde. Il accompagnera à merveille vos apéritifs et vos repas tant les associations sont infinies.