

**GRANDS BLANCS
ROUGES HÉTÉROGÈNES****LE GRAND ÉCART
DU MILLÉSIME**

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

3 000 vins dégustés !**2014**

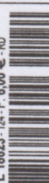
RENCONTRE
THIBAULT
LIGER-BELAIR
Résistance
naturelle



GASTRONOMIE
Les légumes
vus par
FRÉDÉRIC
CARRION
(chef à Viré - 71)

BOURGOGNE 2008 - 100% C.V.C. - Bourgogne - 100% C.V.C.
MAGASIN 100% C.V.C. - Bourgogne - 100% C.V.C.

L. 18823 - 124 - F. 6,00 € - RD

**HERESZTYN-MAZZINI**

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 22 77 14 44

Gevrey-chambertin village vieilles vignes - 17

Nez frais et profond sur les fruits rouges. La bouche est ample, après une attaque nette. Belle finesses des tanins.

Gevrey-chambertin premier cru Les Goulots - 16

Joli nez avec des arômes nobles de fruits rouges. La bouche est riche, avec des tanins soyeux et une belle longueur.

Gevrey-chambertin premier cru La Perrière - 16

Beau vin solide, avec une texture tendre et fraîche, des tanins fins et une bonne longueur.

Gevrey-chambertin premier cru**Les Champonnets - 15,5**

Nez puissant avec une belle fraîcheur. En bouche le vin évolue dans un style serré, encore un peu austère mais il va se fondre avec les années.

HERESZTYN-MAZZINI

Gevrey-chambertin village Clos Village - 15

HERESZTYN-MAZZINI

Chambolle-musigny village rouge - 15

HERESZTYN-MAZZINI

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 06 22 77 14 44

Morey-saint-denis premier cru rouge**Les Millandes - 15,5**

Robe intense, brillante. Arômes fruités et torréfiés. En bouche, le vin est dense, charnu, avec un beau fruité croquant, "juteux" et beaucoup d'élégance.