



---

## Guide Hubert 2012

---

### **CHAMPS DE GAILLARD 2010 BORDEAUX** 🍷🍷🍷(🍷)

#### **Rouge**

Nez très profond, fruits noirs, fumé, minéral, bouche franche, vigoureuse, avec des tanins présents, beaucoup de fruit et du potentiel. **4,25€**

---

### **FARET DESGRANGES 2009 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX** 🍷🍷🍷🍷(🍷)

#### **Rouge**

Nez puissant, aux arômes de fruits noirs confiturés, boisé violette et fumé, et à la belle minéralité, bouche généreuse, aromatique, avec une trame serrée, de la fraîcheur et de la longueur. **8,50 €**

---

### **ORYADE 2009 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX** 🍷🍷🍷(🍷)

#### **Rouge**

Nez intense, fumé, fruits noirs, floral et épicé, bouche charnue et épanouie, avec des tanins fins, de la vivacité et de l'équilibre. Du caractère. **4,25 €**

---

### **1938 2009 LUSSAC SAINT EMILION** 🍷🍷🍷

#### **Rouge**

Nez fondu et harmonieux, avec un grand fruit mûr très expressif, bouche dans le même esprit, très charnue, avec un joli grain de la longueur et un bon équilibre. **12,00 €**

---

### **PERACLOS 2009 MONTAGNE SAINT EMILION** 🍷🍷🍷(🍷)

#### **Rouge**

Nez épanoui et riche de fruits noirs à bonne maturité, des notes de café et de réglisse, bouche un peu en retrait par rapport au nez, avec une texture souple. Reste agréable et équilibré. **8,50 €**

---

### **PREMYA 2009 PUISSEGUIN SAINT EMILION** 🍷🍷🍷(🍷)

#### **Rouge**

Nez de fruits noirs et de violette, très marqué par son élevage en barrique, bouche franche, dense, savoureuse, avec une belle texture, du fruit et une bonne suite. **16,00 €**

---

*Tout commence par une rencontre...*