

CHATEAU CHASSERAT

CHATEAU L'EMBRUN

Château Moulin de Chasserat 2006

Le Moulin de Chasserat présente une somptueuse robe bordeaux aux reflets noirs et un bouquet intense, à la fois floral (violette), fruité (régliasse) et délicatement grillé. La bouche est charnue

Ma cuvée André BOUYE 2006

Sa robe rubis avec un nez particulièrement expressif mêle les fruits rouges au bois précieux, au pain grillé, au miel et au pain d'épices. Son attaque grosse arrondit une bouche dense et savoureuse, soutenue par des tanins veloutés. L'ensemble a de la personnalité et possède un potentiel de garde de 3 à 4 ans.

Château Chasserat 2008 cuvée tradition

Robe assez sombre avec des reflets violacés, ce vin présente un nez intense et fin de cassis, et de cerise. Sa bouche ample, souple et fraîche s'inscrit dans la continuité, soutenue par une agréable fraîcheur fruitée qui lui assure un vieillissement de 2 ou 3 ans.

Château L'Embrun 2007

Il possède une robe rubis brillante. Son bouquet sent bon les fruits rouges et les épices agrémentés de jolies notes vanillées et de « cuir ». Il s'appuie sur des tanins élégants et imprégnés d'arômes de menthe, de vanille et de miel, le palais laisse parler la FORCE de sa jeunesse. Rond et soyeux, ce 2007 mérite d'être attendu un couple d'années.

Blanc BARRIQUES 2007

Les habitués du CRU retrouveront dans le bouquet une agréable palette aromatique mêlant la vanille, les fruits secs et le miel. Gras et souple, le palais fait également preuve d'une belle complexité en jouant sur les nuances fruitées de pamplemousse et de fruits exotiques. A découvrir sans plus attendre.

Rosé

Mon rosé à la robe brillante, éclatante de jeunesse, est animé de reflets saumonés. Ses parfums aériens rappellent le bonbon anglais et précèdent une bouche franche aux arômes de fruits rouges. Pas d'exubérance, mais une fraîcheur régulière qui accompagne du début à la fin une bouche souple et ronde. Un équilibre très bien maîtrisé.