



Tasting Box «Tour de France»



2021 La Brise Marine Blanc
La Clape Languedoc AOP
Château la Négly

Note de dégustation: Gelée de coing et pêche blanche dans le nez fruité, avec également des touches de citron vert et d'ananas frais. Attaque vive avec une magnifique interaction entre la fraîcheur des agrumes et la douceur de la pêche. A la fois élégant et facile à boire, il révèle constamment de nouveaux arômes, juteux et crémeux jusque dans la finale aux arômes de raisin.

Élevage: 3 mois en cuve inox
Notations: Score 18/20
Pays d'origine: France
Région: Languedoc-Roussillon
Cépage: Roussanne, Bourboulenc
Apogée: jusqu'en 2026
N° article: 0989221075C6100



2018 Domaine de
Fontclare
Côtes du Roussillon AOP

Note de dégustation: Les baies noires dominant le magnifique bouquet sur des nuances d'herbes sauvages du sud, de tapenade d'olives et des arômes toastés et fumés de bacon. Merveilleuse bouche, dense et corsée. Un vin rouge attrayant à la structure tannique douce et soyeuse et beaucoup de persistance jusque dans longue finale.

Élevage: en cuve ciment
Notations: Score 18/20
Pays d'origine: France
Région: Languedoc-Roussillon
Cépage: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Apogée: jusqu'en 2025
N° article: 1000518075C6100



2019 Château Mayne La-
lande
Lustrac-Médoc AOC

Note de dégustation: Bouquet serré de mûres, avec en arrière-nez un délicat parfum de violette et des épices. Bouche puissante avec une texture soyeuse, des tannins cacaotés en parfait soutien, le vin pétille d'énergie. Explosion de cassis, traces de graphite et un extrait légèrement salé dans la finale complexe.

Élevage: 14 mois en barrique
Notations: WeinWisser 18/20
Pays d'origine: France
Région: Bordeaux
Cépage: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Apogée: 2026-2042
N° article: 0103719075B6000