

## LEGENDE Bordeaux Blanc 2007

Cépages : 60% Sémillon, 40% Sauvignon

Climat : Après un hiver normal et un mois d'avril 2007 exceptionnellement doux, les mois de juin à août ont été frais avec des températures et un ensoleillement en dessous de la moyenne. Une fois n'est pas coutume, ce sont les beaux mois de septembre et octobre, chauds et ensoleillés, qui ont permis de bonifier la récolte. Légende Bordeaux blanc est sélectionné exclusivement dans la région de l'Entre-deux-Mers.

Vinification : Traditionnelle en cuves inox, après macération pelliculaire.

Note de dégustation : *ce vin est à déguster en ce moment, il est frais, c'est l'entrée de gamme du groupe Rothschild, il n'y a quasi pas de vieillissement en barrique  
gamme de prix : 5/7€*

## LEGENDE Bordeaux Rouge 2006

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Climat : Le millésime 2006 a été marqué par une alternance de fortes chaleurs et de fraîcheurs passagères. Cette année climatique contrastée a conduit à une qualité hétérogène suivant les situations. Une sélection rigoureuse nous a permis de retenir les meilleurs Merlots, particulièrement aromatiques et de bonne structure tannique, ainsi que les Cabernet Sauvignons très colorés, aux arômes de fruits frais intenses et complexes.

Vinification : Traditionnelle en cuves inox.

Note de dégustation : *Ce vin est à déguster d'ici 4 à 6 ans. C'est l'entrée de gamme en rouge des vins de Rothschild. Au nez, on sent des notes de cannelle.  
Prix : 5/7€*

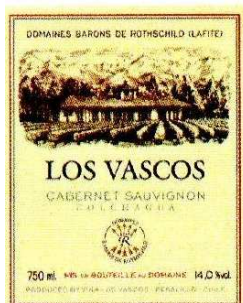
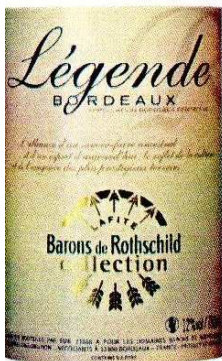
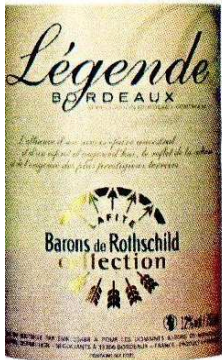
## LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON 2005

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon

Climat: Après un printemps pluvieux, permettant de limiter considérablement les irrigations d'été, ce millésime aura été marqué par des températures estivales excessives bloquant temporairement l'évolution du raisin et provoquant ponctuellement la déshydratation de quelques grappes. Heureusement, un temps plutôt nuageux et frais s'installe pendant les vendanges.

Vinification : Récolte manuelle. Fermentation en cuves d'acier inoxydable avec contrôle de la température entre 25-27°C, suivie d'une cuvaison d'environ 15 jours. Le vin est conservé en cuves inox entre 14 et 16 mois puis est totalement assemblé afin de garantir une qualité homogène à la mise en bouteille.

Note de dégustation : *ce vin peut se garder une dizaine d'années, sans évoluer. Il y a des notes de poivron au nez.  
Prix : env. 10€*





## MOULIN DE DUHART 2004

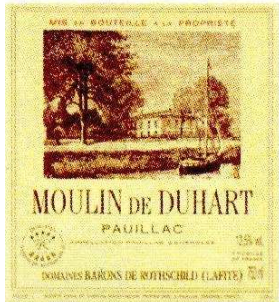
Cépages : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Climat : Après un hiver pluvieux et un printemps froid, les mois de juin et juillet ont été secs et chauds. Août a été plus doux et le mois de septembre beau mais sans grande chaleur conduisant à une lente maturité qui a repoussé la date des vendanges à la fin septembre. Ceux qui ont eu la patience d'attendre ont été récompensés.

Vinification : Traditionnelle et séparée pour les différents lots.

Note de dégustation :

*Moulin de Duhart est un second vin. Il se boit plus jeune que le grand vin.  
Prix : env. 15€*



## CHATEAU LAFITE 1999

Cépages : Merlot 18.5%, Cabernet Franc 6%, Cabernet Sauvignon 74%, Petit Verdot 1.5%

Climat : L'année 1999 est encore une année précoce, qui nous a fait vivre avec un rythme très soutenu pendant toute la période de croissance de la vigne. De nombreuses difficultés techniques, intéressantes à résoudre, ont « pimenté » cette période. L'hiver fut clément comme pendant presque toute la décennie, suivi d'un beau printemps et d'une fleur précoce.

Vinification : Traditionnelle et séparée pour les différents lots.

Note de dégustation :

*Vin exceptionnel, longue garde, on commence à le boire après 10, 12, 15 ans. Aujourd'hui, il a 9 ans, c'est un peu juste. Au nez, cuir, cèdre, bois de tabac.  
Prix : au moins 350€*



## CHÂTEAU RIEUSSEC 2002

Cépages : Sémillon 85%, Sauvignon 8%, Muscadelle 7%

Climat : L'année climatique a été marquée par des conditions climatiques qui moyennes au départ sont devenues très bonnes à l'approche de la maturité. Après un hiver chaud et sec, le débourrement fut précoce mais un temps relativement froid et pluvieux au moment de la floraison entraîna des phénomènes de coulure et de millerandage. Les mois de juillet et août globalement frais par rapport à la normale vont être suivis d'un mois de septembre superbe et favorable au bon développement du botrytis : sécheresse, chaleur et soleil le jour, fraîcheur la nuit. Vinification : 100 % en barriques.

Note de dégustation :

*Pour les vins de Sauternes, le trépied n'est pas alcool, tanins, acidité mais alcool, acidité, sucre résiduel. Ce vin a besoin de la barrique pour bien se développer. Il accompagne un foie gras aussi bien que des huîtres ou des viandes blanches.*

Prix : de 50 à 80 €

