

## Dégustation Bordeaux

Château Haut-Ferrand	Pomerol
 <p><b>Château Haut Ferrand</b> T: 16°C G: 2011-2012 ♥♥♥</p> <p><b>Robe:</b> peu profonde, présentant des notes d'évolution. <b>Nez:</b> concentré, présence de fruits rouges. <b>Bouche:</b> attaque souple, charnue, évolution des tanins; rétro-olfaction végétale. Finale manquant légèrement d'équilibre.</p>	<p><b>2005</b> </p> <p><b>Visual aspect:</b> not a very deep colour, showing signs of development. <b>Nose:</b> concentrated, with scents of red fruit. <b>Palate:</b> supple and fleshy on the first taste, development on tannins. Retro-olfaction reveals a vegetal hint. The finish lacks balance slightly.</p>
<p>Château Haut-Ferrand 15 Chemin de la Commanderie - Pomerol • 33500 Libourne Tel : 05 57 51 21 67 • Fax : 05 57 25 01 41 Web : <a href="http://www.chateau-ferrand.com">www.chateau-ferrand.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateau-ferrand.com">contact@chateau-ferrand.com</a></p>	

Château Ferrand	Pomerol
 <p><b>Château Ferrand</b> T: 15-17°C G: 2009 ♥♥♥</p> <p><b>Robe:</b> peu profonde, évoluée. <b>Nez:</b> présentant des notes de griotte, de réglisse. <b>Bouche:</b> les tanins, puissants, sont marqués par le bois. <b>Accords mets-vin:</b> magret de canard, ventrèche grillée. <b>Commentaires:</b> un vin de caractère, assez charpenté.</p>	<p><b>2005</b> </p> <p><b>Visual aspect:</b> not a very vivid colour, showing hints of development. <b>Nose:</b> it reveals fragrances of cherry and liquorice. <b>Palate:</b> its powerful tannins are marked by woody flavours. <b>Match with food:</b> duck breast; grilled belly pork. <b>Comment:</b> a wine with character and relatively good structure.</p>
<p>Château Ferrand 15 Chemin de la Commanderie - Pomerol • 33500 Libourne Tel : 05 57 51 21 67 • Fax : 05 57 25 01 41 Web : <a href="http://www.chateau-ferrand.com">www.chateau-ferrand.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateau-ferrand.com">contact@chateau-ferrand.com</a></p>	

Château Cantinot	Premières Côtes de Blaye
 <p><b>Château Cantinot</b> T: 17-18°C G: 2011-2017 ♥♥♥♥</p> <p><b>Robe:</b> rubis de belle intensité. L'iris est brillante. <b>Nez:</b> très expressif de son élevage, complété d'une gamme de fruits rouges et noirs bien mûrs. <b>Bouche:</b> attaque franche, évolution sur des tanins présents en cours d'évolution. Une assez bonne structure, bien équilibrée. <b>Accords mets-vin:</b> un carré d'agneau en croûte d'épices. <b>Commentaires:</b> une splendide bouteille à se procurer sans tarder.</p>	<p><b>2004</b> </p> <p><b>Visual aspect:</b> a beautifully vivid ruby-red hue. The center of the disc is radiant. <b>Nose:</b> extremely expressive on maturation hints, accompanied by a range of pleasantly ripe red and black fruit aromas. <b>Palate:</b> pure on the first taste with development on distinct tannins which are in the process of maturing. It has relatively good structure and is well-balanced. <b>Match with food:</b> rack of lamb covered with a crust of spices. <b>Comment:</b> a magnificent wine; we recommend you buy some without delay.</p>
<p>Château Cantinot • 33390 Cars Tel : 05 57 64 31 70 • Fax : 05 57 64 29 13 Web : <a href="http://www.chateaucantinot.com">www.chateaucantinot.com</a> E-mail : <a href="mailto:chateau.cantinot@wanadoo.fr">chateau.cantinot@wanadoo.fr</a></p>	

	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: left;"><b>SCEA du Doyenné</b></td> <td style="text-align: right;"><b>Premières Côtes de Bordeaux</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Château le Doyenné</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2005</b> </td> </tr> <tr> <td><b>T:</b> 17°C    <b>G:</b> 2013-2014    </td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Robe:</b> intense, de couleur pourpre, profonde; joli gras.</p> <p><b>Nez:</b> net, très fruité, épicé, légèrement boisé.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution sur des tanins fondus. Beaucoup de matière et de rondeur. Finale courte avec des tanins bien présents en finale.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un contrefilet rôti servi avec des haricots lardés.</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Visual aspect:</b> a bold crimson colour, showing lovely richness.</p> <p><b>Nose:</b> pure, very fruity, spicy and slightly woody.</p> <p><b>Palate:</b> a pure first taste, with development on melted tannins. Lots of substance and roundness. The finish is short with distinct tannins on the finish.</p> <p><b>Match with food:</b> roasted sirloin with French beans wrapped in thin slices of bacon.</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right; padding-top: 10px;"> <p>SCEA du Doyenné 33880 Saint-Caprais de Bordeaux Tél : 05 56 78 75 75 • Fax : 05 56 21 30 09 Web : <a href="http://www.chateaudoyenne.fr">www.chateaudoyenne.fr</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaudoyenne.fr">contact@chateaudoyenne.fr</a></p> </td> </tr> </table>	<b>SCEA du Doyenné</b>	<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>	<b>Château le Doyenné</b>	<b>2005</b> 	<b>T:</b> 17°C <b>G:</b> 2013-2014 		<p><b>Robe:</b> intense, de couleur pourpre, profonde; joli gras.</p> <p><b>Nez:</b> net, très fruité, épicé, légèrement boisé.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution sur des tanins fondus. Beaucoup de matière et de rondeur. Finale courte avec des tanins bien présents en finale.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un contrefilet rôti servi avec des haricots lardés.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> a bold crimson colour, showing lovely richness.</p> <p><b>Nose:</b> pure, very fruity, spicy and slightly woody.</p> <p><b>Palate:</b> a pure first taste, with development on melted tannins. Lots of substance and roundness. The finish is short with distinct tannins on the finish.</p> <p><b>Match with food:</b> roasted sirloin with French beans wrapped in thin slices of bacon.</p>	<p>SCEA du Doyenné 33880 Saint-Caprais de Bordeaux Tél : 05 56 78 75 75 • Fax : 05 56 21 30 09 Web : <a href="http://www.chateaudoyenne.fr">www.chateaudoyenne.fr</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaudoyenne.fr">contact@chateaudoyenne.fr</a></p>	
<b>SCEA du Doyenné</b>	<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>										
<b>Château le Doyenné</b>	<b>2005</b> 										
<b>T:</b> 17°C <b>G:</b> 2013-2014 											
<p><b>Robe:</b> intense, de couleur pourpre, profonde; joli gras.</p> <p><b>Nez:</b> net, très fruité, épicé, légèrement boisé.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution sur des tanins fondus. Beaucoup de matière et de rondeur. Finale courte avec des tanins bien présents en finale.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un contrefilet rôti servi avec des haricots lardés.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> a bold crimson colour, showing lovely richness.</p> <p><b>Nose:</b> pure, very fruity, spicy and slightly woody.</p> <p><b>Palate:</b> a pure first taste, with development on melted tannins. Lots of substance and roundness. The finish is short with distinct tannins on the finish.</p> <p><b>Match with food:</b> roasted sirloin with French beans wrapped in thin slices of bacon.</p>										
<p>SCEA du Doyenné 33880 Saint-Caprais de Bordeaux Tél : 05 56 78 75 75 • Fax : 05 56 21 30 09 Web : <a href="http://www.chateaudoyenne.fr">www.chateaudoyenne.fr</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaudoyenne.fr">contact@chateaudoyenne.fr</a></p>											

	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: left;"><b>Château Lafitte</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2005</b> </td> </tr> <tr> <td><b>T:</b> 16-17°C    <b>G:</b> 2012    </td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Robe:</b> d'intensité moyenne, couleur rubis limpide.</p> <p><b>Nez:</b> marqué par l'élevage en barrique, boisé et fumé. Fruits mûrs.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution en fin de bouche sur des tanins en cours d'évolution. Jolis fruits. Ce vin présente une certaine rusticité.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un canard poêlé aux navets.</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Visual aspect:</b> an averagely vivid, pellucid ruby colour.</p> <p><b>Nose:</b> distinct hints of barrel maturation, with woody, smoky scents, as well as some aromas of ripe fruit.</p> <p><b>Palate:</b> pure on the first taste, with development on tannins in the process of maturing. Lovely fruit flavours. This wine presents a certain rustic quality.</p> <p><b>Match with food:</b> duck pan fried with turnips.</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right; padding-top: 10px;"> <p>Château Lafitte 33360 Camblandes Tél : 05 56 20 77 19 • Fax : 05 56 20 00 18 Web : <a href="http://www.chateaulafitte.com">www.chateaulafitte.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaulafitte.fr">contact@chateaulafitte.fr</a></p> </td> </tr> </table>	<b>Château Lafitte</b>	<b>2005</b> 	<b>T:</b> 16-17°C <b>G:</b> 2012 		<p><b>Robe:</b> d'intensité moyenne, couleur rubis limpide.</p> <p><b>Nez:</b> marqué par l'élevage en barrique, boisé et fumé. Fruits mûrs.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution en fin de bouche sur des tanins en cours d'évolution. Jolis fruits. Ce vin présente une certaine rusticité.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un canard poêlé aux navets.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> an averagely vivid, pellucid ruby colour.</p> <p><b>Nose:</b> distinct hints of barrel maturation, with woody, smoky scents, as well as some aromas of ripe fruit.</p> <p><b>Palate:</b> pure on the first taste, with development on tannins in the process of maturing. Lovely fruit flavours. This wine presents a certain rustic quality.</p> <p><b>Match with food:</b> duck pan fried with turnips.</p>	<p>Château Lafitte 33360 Camblandes Tél : 05 56 20 77 19 • Fax : 05 56 20 00 18 Web : <a href="http://www.chateaulafitte.com">www.chateaulafitte.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaulafitte.fr">contact@chateaulafitte.fr</a></p>	
<b>Château Lafitte</b>	<b>2005</b> 								
<b>T:</b> 16-17°C <b>G:</b> 2012 									
<p><b>Robe:</b> d'intensité moyenne, couleur rubis limpide.</p> <p><b>Nez:</b> marqué par l'élevage en barrique, boisé et fumé. Fruits mûrs.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque franche, évolution en fin de bouche sur des tanins en cours d'évolution. Jolis fruits. Ce vin présente une certaine rusticité.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un canard poêlé aux navets.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> an averagely vivid, pellucid ruby colour.</p> <p><b>Nose:</b> distinct hints of barrel maturation, with woody, smoky scents, as well as some aromas of ripe fruit.</p> <p><b>Palate:</b> pure on the first taste, with development on tannins in the process of maturing. Lovely fruit flavours. This wine presents a certain rustic quality.</p> <p><b>Match with food:</b> duck pan fried with turnips.</p>								
<p>Château Lafitte 33360 Camblandes Tél : 05 56 20 77 19 • Fax : 05 56 20 00 18 Web : <a href="http://www.chateaulafitte.com">www.chateaulafitte.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaulafitte.fr">contact@chateaulafitte.fr</a></p>									

	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: left;"><b>Castel Frères</b></td> <td style="text-align: right;"><b>Premières Côtes de Bordeaux</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Château Campet</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2006</b> </td> </tr> <tr> <td><b>T:</b> 17°C    <b>G:</b> 2013-2014    </td> <td></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Robe:</b> rouge grenat assez profond, reflets rosés.</p> <p><b>Nez:</b> fruité, épicé, poivré, framboise, groseille.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque agréable, évolution bien équilibrée. Tanins sans dureté. Finale agréable.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un travers de porc aux épices, une volaille fermière.</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Visual aspect:</b> a relatively deep garnet-red colour with pinkish tinges.</p> <p><b>Nose:</b> fruity, spicy, peppery aromas and scents of raspberry and redcurrant.</p> <p><b>Palate:</b> a pleasant first taste, with good balance on development. The tannins show no hardness. The finish is agreeable.</p> <p><b>Match with food:</b> pork ribs with spices; free-range chicken.</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right; padding-top: 10px;"> <p>Castel Frères 21-24 rue Guynemer • 33290 Blanquefort Tél : 05 56 95 54 00 • Fax : 05 56 95 54 20 Web : <a href="http://www.chateaux-castel.com">www.chateaux-castel.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaux-castel.com">contact@chateaux-castel.com</a></p> </td> </tr> </table>	<b>Castel Frères</b>	<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>	<b>Château Campet</b>	<b>2006</b> 	<b>T:</b> 17°C <b>G:</b> 2013-2014 		<p><b>Robe:</b> rouge grenat assez profond, reflets rosés.</p> <p><b>Nez:</b> fruité, épicé, poivré, framboise, groseille.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque agréable, évolution bien équilibrée. Tanins sans dureté. Finale agréable.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un travers de porc aux épices, une volaille fermière.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> a relatively deep garnet-red colour with pinkish tinges.</p> <p><b>Nose:</b> fruity, spicy, peppery aromas and scents of raspberry and redcurrant.</p> <p><b>Palate:</b> a pleasant first taste, with good balance on development. The tannins show no hardness. The finish is agreeable.</p> <p><b>Match with food:</b> pork ribs with spices; free-range chicken.</p>	<p>Castel Frères 21-24 rue Guynemer • 33290 Blanquefort Tél : 05 56 95 54 00 • Fax : 05 56 95 54 20 Web : <a href="http://www.chateaux-castel.com">www.chateaux-castel.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaux-castel.com">contact@chateaux-castel.com</a></p>	
<b>Castel Frères</b>	<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>										
<b>Château Campet</b>	<b>2006</b> 										
<b>T:</b> 17°C <b>G:</b> 2013-2014 											
<p><b>Robe:</b> rouge grenat assez profond, reflets rosés.</p> <p><b>Nez:</b> fruité, épicé, poivré, framboise, groseille.</p> <p><b>Bouche:</b> attaque agréable, évolution bien équilibrée. Tanins sans dureté. Finale agréable.</p> <p><b>Accords mets-vin:</b> un travers de porc aux épices, une volaille fermière.</p>	<p><b>Visual aspect:</b> a relatively deep garnet-red colour with pinkish tinges.</p> <p><b>Nose:</b> fruity, spicy, peppery aromas and scents of raspberry and redcurrant.</p> <p><b>Palate:</b> a pleasant first taste, with good balance on development. The tannins show no hardness. The finish is agreeable.</p> <p><b>Match with food:</b> pork ribs with spices; free-range chicken.</p>										
<p>Castel Frères 21-24 rue Guynemer • 33290 Blanquefort Tél : 05 56 95 54 00 • Fax : 05 56 95 54 20 Web : <a href="http://www.chateaux-castel.com">www.chateaux-castel.com</a> E-mail : <a href="mailto:contact@chateaux-castel.com">contact@chateaux-castel.com</a></p>											