

Gilbert & Gaillard

GUIDE DES VINS

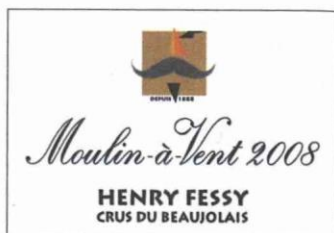
ÉDITION 2011

Moulin-à-Vent A.O.C

89/100 Henry Fessy

■ Millésime 2008 : Robe rouge, jeune et assez soutenue. Nez fruité évoquant la griotte mûre. En bouche un vin dense, ramassé, proposant la même qualité de fruit. On apprécie son équilibre et aussi sa jeunesse. Bonne garde assurée. Prix env. : 8,00 EUR

L'accord mets/vins : Lapin aux pruneaux
Température de service : 15-17°
Dégustation optimale : 2010-2012



En 1888, Jean Pelissier, un marchand ambulant, achète une parcelle de Brouilly au cœur du "Paradis", sur le plateau de Bel-Air. Son gendre Henri Fessy le rejoint décidé à produire les meilleurs vins de la région et gagne rapidement le respect et l'admiration des autres viticulteurs. En 1947, son fils aîné, Georges, prend la direction de la maison, crée une activité de négociant dans les années 1960, puis est rejoint par ses fils Henry (1970) et Serges (1978). Afin de célébrer le centenaire de la maison, Henry et Serges, adeptes de la moustache à la française, voulurent immortaliser cette particularité en l'utilisant comme logo officiel. Ce symbole familial est désormais l'identité visuelle d'Henry Fessy, un domaine de près de 70 hectares, qui propose aux amateurs du monde entier une gamme complète des différents terroirs, du simple Beaujolais à la palette des 10 crus. Racheté en 2008 par la Maison bourguignonne Louis Latour, Henry Fessy a pour objectif de devenir une référence qualitative du Beaujolais.

Vins Henry Fessy
644 route de Bel Air
69220 St Jean d'Ardières
Tél. : 04 74 66 00 16
Fax : 04 74 69 61 67
Email : contact@henryfessy.com
Internet : www.henryfessy.com

Régnié A.O.C

88/100 Henry Fessy

■ Millésime 2008 : Robe rouge vif. Nez fruité sur un fond minéral. En bouche un vin personnalisé où l'on perçoit l'empreinte du terroir. Le fruit s'accompagne d'une densité de matière et d'une agréable persistance. Jolie bouteille. Prix Env. : 6,50 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Vins Henry Fessy - Tél. : 04 74 66 00 16



Brouilly A.O.C

87/100 Henry Fessy

■ Millésime 2008 : Robe d'un rouge vif. Nez net de petits fruits rouges mûrs. Jolie bouche charnue, fruitée, non dénuée de finesse. Un brouilly tendre au fruit persistant que l'on ouvrira à table sur un coq au vin. Prix Env. : 7,00 EUR
Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants
Vins Henry Fessy - Tél. : 04 74 66 00 16

