

Gilbert & Gaillard

GUIDE DES VINS

Note : 85/100

Henry Fessy

Millésime - 2012

Vin rouge - Côte de Brouilly

Robe grenat jeune. Nez net, de petits fruits rouges, ambiance forestière. Un cru tendre, souple, doté d'une agréable vivacité. Le fruit est croquant, persistant. Typé, il inspirera le poulet rôti dominical.



Note : 87/100

Henry Fessy

Les Brûlées - 2012

Vin rouge - Brouilly

Robe rouge rubis. Nez de fruits rouges confiturés, fond discrètement épicé. En bouche, une belle qualité de fruits frais. Un style gourmand, croquant où le fruit domine. Finale fraîche et acidulée. Un brouilly qui procure beaucoup de plaisir.



Note : 86/100

Henry Fessy

Plateau de Bel Air - 2012

Vin rouge - Brouilly

Robe d'aspect jeune, grenat. Nez gourmand, évoquant le bonbon aux fruits rouges (groseille, framboise, fraise). Bouche croquante, gouleyante, charmeuse par la fraîcheur de son fruit. Le plaisir de la simplicité à convertir sur une volaille grillée.



Note : 86/100

Château des Labourons

Millésime - 2012

Vin rouge - Fleurie

Robe jeune. Nez de framboise mûre, de fraise des bois. Bouche très souple, au fruité gouleyant. On apprécie la fraîcheur, la légèreté, le tout au service du fruit. Un fleurie typé, apte au service, parfait sur un gigot d'agneau.



Gilbert & Gaillard

GUIDE DES VINS

Note : 86/100

Henry Fessy

Millésime - 2012

Vin rouge - Brouilly

Robe rubis plutôt soutenu. Nez plaisant de fruits rouges compotés, de fleurs, touche végétale finale. Bouche souple, ample, assez corsée, où les arômes du nez sont présents. Ensemble équilibré. Finale très épicée et persistante. Bon millésime.



Note : 87/100

Henry Fessy

Millésime - 2012

Vin rouge - Moulin à Vent

Robe rouge assez soutenu. Nez frais sur les fruits rouges croquants. Attaque souple, bouche charnue, friande où les arômes sont nets. Les tanins sont travaillés. Bel équilibre. Une cuvée réussie à déguster sur une volaille.



Note : 87/100

Henry Fessy

Millésime - 2012

Vin rouge - Saint-Amour

Robe rubis soutenu. Nez agréable de petits fruits rouges mûrs, touche végétale. Bouche croquante, ronde, où l'on retrouve le fruit mûr. Ensemble harmonieux et équilibré. Finale très épicée persistante. A marier sur une viande rouge en sauce.

