

MEILLEURES NOTES DE LA DÉGUSTATION

CHEVROT ET FILS 🍷 @

71150 Cheilly-lès-Maranges

Tél. 03 85 91 10 55

Maranges premier cru rouge

Le Croix Moines 2019 (41,20 €) - 20

Pablo et Vincent Chevrot signent là « une très grande bouteille, monumentale », comme le résume un dégustateur. Situé au nord-ouest du coteau des Maranges, le climat Le Croix Moines s'élève à 370 mètres d'altitude, avec des pentes exceptionnellement fortes. Vinifiée avec 70% de grappes entières, ce premier cru révèle un nez riche, délicat, avec des notes d'épices, de cerises... La bouche est magnifique, un modèle de maturité, d'équilibre, avec une grande gourmandise, des tanins racés et élégants.



HUBERT LAMY

21190 Saint-Aubin

Tél. 03 80 21 32 55

Santenay rouge

Clos des Hâtes 2018 - 18,5

Nez intense, frais avec des notes de myrtilles, de cassis, de mûres. La bouche est dense, charnue, avec une puissance contenue et de l'élégance en finale. Un village de haut niveau, qui dame le pion à bien des premiers crus..