

## PASCAL AUFRANC

69840 Chenas - Tél. 06 85 05 59 37



### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Chénas Vigne de 39

**En Rémont (11,50 €) - 18**

Issue de vignes de 70 ans, la cuvée « Vigne de 39 » de Pascal Aufranc reste imperturbablement au sommet du cru. 15 000 merveilleuses bouteilles de ce chénas ont été produites. Robe grenat, profonde, arômes de fruits noirs frais, d'épices... Bouche concentrée, veloutée, gourmande, pure, avec un côté « Rhodanien » et une grande longueur.

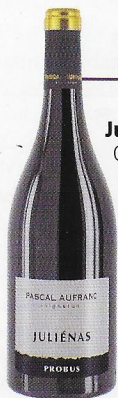


### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

#### Chénas

**Naturellement (15 €) - 18**

Vous l'avez compris, il s'agit d'une cuvée sans soufre, produite pour la première fois par le domaine en 2018. Coup d'essai, coup de maître, avec un vin à la robe profonde, aux arômes riches, frais de fruits noirs, d'épices, avec une note fumée... Le vin est concentré, impressionnant de densité, velouté, charnu, précis et juteux.



### MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION

**Julié纳斯 Probus (15 €) - 17,5**

Quelle immense surprise de retrouver Pascal Aufranc en haut de l'affiche avec sa cuvée Probus... Voilà une vraie et grande valeur sûre du Beaujolais avec en 2018 un vin à la robe soutenue, aux arômes fins de fruits noirs mûrs à point. Le vin est concentré, charnu, ferme, long et racé.

**Julié纳斯 rouge Les Cerisiers (11,50 €) - 15**