

CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES

BORDEAUX	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
LÈS BOUTONS D'OR AOC MONTRAVEL <i>blanc raffiné</i>	2011	***	10 à 12°	Sauvignon, semillon	0 à 5	Traditionnel	Assiette de Palourdes
MOUTON D'OR AOC CÔTES DE DURAS <i>blanc délicieux</i>	2011	***	10 à 12°	Sauvignon	0 à 7	Traditionnel	Merveilles de côtes Normande
LE CHAMP DES ANGES AOC BORDEAUX <i>blanc cristallin</i>	2011	***	10 à 12°	Sauvignon gris	0 à 5	Traditionnel	Saint Jacques flambées
GRAVESAOC GOUTTES D'OR <i>blanc magnifique</i>	2011	***	10 à 12°	Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Homard et Langoustes grillés
VINS ROSES et CLAIRES DU BORDELAIS ET ALENTOURS							
CHATEAU VAILLART LA MONGIE <i>blanc délicieux</i>	2012	***	10 à 12°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 8		De l'entrée au plat
CHATEAU VAILLART LA MONGIE <i>rose savoureux</i>	2012	***	10 à 12°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 8		Cochonilles et apéro

VINS ROUGE DU BORDELAIS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
LAVAPIE <i>rouge charnu</i>	2009	****	16 à 18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Gigolettes de chevreux
CHATEAU CADILLAC 37 CL <i>rouge débonnaire</i>	2008	***	10 à 12°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Traditionnel	Alouettes sans têtes
LÈS GRANDS CHARMES <i>rouge charnu</i>	2007	***	10°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 8	Traditionnel	Cassoulet Périgourdin
CHATEAU PEYROS Clos du Couvent <i>rouge épanoui</i>	1998	****	10°	Cabernet franc Tannat	0 à 7	Traditionnel	Daube de Sanglier
LE PONT DELANGE <i>rouge divin</i>	2008	***	16 à 18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Coillettes d'Agneau Grillées
HERCULYS DE BELLEGARDE <i>rouge merveilleux</i>	2011	****	16 à 18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Tartare bordelaise
EXCELSIOR DE BELLEGARDE <i>rouge délicieux</i>	2009	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Carre d'Agneau de Pré-salé
ARCHANGELUS II <i>rouge délicieux</i>	2010	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Filet de Bison grillé
ERMITAGE ST VINCENT <i>rouge superbe</i>	2009	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Agneau de lait en ragoût
ERMITAGE ST VINCENT <i>rouge prestigieux</i>	2010	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Agneau de lait en ragoût
ARCHANGELUS <i>rouge délicieux</i>	2010	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Boit de bœuf au gros sel
LE PETIT PRINCE HENRY <i>rouge cardinal</i>	2010	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Sauté de veau piletrottes
STRADIVARIUM BORDEAUX <i>rouge superbe</i>	2010	****	18°	Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Ligot de chevreuil aux aïeules

VINS ROUGE DU BORDELAIS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
CANON FRONSAC							
CHATEAU CANON TOR <i>rouge élégant</i>	2009	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 15	Fût Neuf	Cuisson de Porc sauvage
CHATEAU JUNAYME LE JOYAU <i>rouge éclatant</i>	2009	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 12	Fût Neuf	Sauté de Bœuf Bordelaise
PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX							
ANGELYCUS <i>rouge splendide</i>	2010	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Sauté de cabris aux giroles
ALPES SAGITTIA <i>rouge de grande lignée</i>	2010	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Coillettes de chevreux aux herbes
CÔTÉ HAUT MEDOC							
GRAVES PROPRIETE HENRY de BELLEGARDE							
LE PEAGE DE L'EMPEREUR <i>rouge impérial</i>	2011	***		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 10	Fût Neuf	Poulet fermier au four
GRAVES SANCUS L'EXCEPTION <i>rouge princier</i>	2011	***		Cabernet franc	0 à 25	Fût Neuf	Tournedos Rossini et cépes
MARGAUX							
LÈS QUATRE PIÈCES NOBLES <i>rouge cardinal</i>	2007	**		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 25	Fût Neuf	Ragoût de Chevreuil
MARGAUX CHATEAU LE COFFRE <i>rouge prestigieux</i>	2009	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 15	Fût Neuf	Daube de Cerf Margotin

VINS ROUGE DU BORDELAIS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
ST JULIEN							
LE CARRE D'OR D'HORREUM <i>rouge suave</i>	2006	***		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 15	Fût Neuf	Sauté de Marcassin
CHATEAU TERREY GROS MAILLOUX <i>rouge épanoui</i>	1997	**		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 7	Fût Neuf	Migote de rognon à la française
CÔTÉ ST EMILION ET POMEROL							
MONTAGNE ST-EMILION							
CHORUS LA MAÇONNE <i>rouge intense</i>	2008	***		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 12	Fût Neuf	Grillades de porclet
CHORUS LA MAÇONNE <i>rouge sublime</i>	2009	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 15	Fût Neuf	Filet de Charolais
CHORUS LA MAÇONNE <i>rouge sublime</i>	2010	****		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 20	Fût Neuf	Filet de Charolais
LALANDE DE POMEROL CHATEAU VIEUX GACHET							
LÈS TOURS DU BOIS DE MIRANDE <i>rouge séduisant</i>	2006	***		Merlot Cabernet Sauvignon	0 à 15	Fût Neuf	Bosquets d'agneau grillé
ST EMILION							
CHATEAU Franc La Rose Splendeurs de la Rose <i>rouge splendide</i>	2010	****			0 à 15	Fût Neuf	Côte de bœuf au sel au four
VIEUX CLOCHER ST ROMAN Grand Cru <i>rouge somptueux</i>	2010	****			0 à 18	Fût Neuf	Tartare sauce bordelaise

MOELLEUX ET LIQUEUREUX DU BORDELAIS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
CHATEAU DUMONT Sie Croix du Mont <i>liquoreux tendresse</i>	2010	****	12 à 14°	Semillon	plus 20 ans	Traditionnel	Foie gras au sel et fromages persillés
CHATEAU VALENTIN -Cuvée des Amoureux <i>liquoreux DTJ</i>	2011	**	12 à 14°	Semillon	plus 20 ans	Traditionnel	Foie gras ni-cuit et desserts
SAUTERNES Les Ruchottes <i>liquoreux délicieux</i>	2010	****	12 à 14°	Semillon	plus 100 ans	Fût Neuf	Foie gras posées et ni-cuits

Pour consommation immédiate :

MR : Moyennement recommandé
R : recommandé
FR : fortement recommandé
TR : Très recommandé
VE : vin d'exception

* Petite année
** Année moyenne
*** Bonne année
**** Grande année
***** Année exceptionnelle

Garde approximative:

qui définit la période idéale de dégustation
Il peut y avoir plusieurs périodes
exprimées