



Millésimes

Du 12/09 au 03/10

Les sommeliers du caviste en ligne ont sélectionné plus de 200 références, dont un quart de nouveautés, pour cette foire aux vins d'automne. Exclusivités, coups de cœur, du bio et des promotions (jusqu'à -20 %), avec des prix entre 6,80 et 600 euros.

 **Côtes-du-rhône, Domaine de La Janasse, 2015.**
Un côtes-du-rhône élégant, à la robe d'un pourpre vif, au nez de fruits noirs, de réglisse et de grains et à la bouche légèrement épicée et fraîche. Très bon rapport qualité-prix. **7,99 €**

 **Languedoc, Les Creisses, 2015.**
Beaucoup de fraîcheur, de gourmandise et de fruits pour ce très beau languedoc à majorité de syrah (50 %), assoupli par des tanins fins. **12,60 €**

 **Corse, Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2015.**
Une jolie découverte à la robe légère et aux fines notes de fruits noirs et d'épices. Elevé en bio. **13,50 €**



 **Mâcon-milly-lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, 2015.**
Du fruit frais, de la maturité et une très belle rigueur. En bouche, la trame est cristalline et vive. **15,10 €**

 **Sancerre, Le Chêne Marchand, 2014.**
Ce sauvignon de Loire, à robe pâle, offre un nez de pêche blanche et d'agrumes et s'ouvre en bouche avec une plaisante et minérale rondeur. **18,50 €**

 **Saint-joseph, Domaine Bernard Grippa, 2015.**
Des fruits noirs, des épices, de la réglisse et des tanins prêts à s'assouplir avec les années. **19,95 €**

 **Crozes-hermitage, Domaine Graillet, 2014.**
Un très bel équilibre de fleurs et de fruits rouges, un palais ample, sans trop de force, aux tanins bien enrobés. **18,80 €**

 **Auxey-duresses, Domaine Pierre Boisson, Les Clous, 2014.**
Strict et intense, ce bourgogne aux arômes légèrement fumés séduit par sa bouche équilibrée de fleurs blanches et de fruits jaunes. **32,40 €**

Blanc :  Rouge : 

 **Haut-médoc, Château La Lagune, 2012.**
Sous de très belles notes de fruits noirs mûrs et de sous-bois, ce grand cru classé allie avec beaucoup de brio la puissance et la délicatesse. **48,45 €**

 **Saint-émilion, Château Beau-Séjour Bécot, 2012.**
Un bel équilibre de puissance et d'élégance pour ce premier grand cru classé de la rive droite à majorité de merlot (70 %). Le fruit est très présent et les tanins encore serrés promettent une très jolie garde. **51,30 €**

 **Baux-de-provence, Domaine de Trévallon, 2007.**
Ce magnifique domaine des Alpilles tient ses promesses avec ce millésime plein d'énergie, de vivacité et d'élégance. Un mix de mûres sauvages et de myrtilles mentholées, à savourer sur des viandes rouges. **64,80 €**