



SVBA

VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

PALMARES 2016

Concours
EXPRESSION
des VIGNERONS BIO
d'AQUITAINE



Vignerons Bio d'Aquitaine



De plus en plus de viticulteurs sont convaincus par le vin Bio, cultivé sans produit chimique de synthèse, sain pour le consommateur et protecteur de l'environnement. Nous, les Vignerons Bio, appliquons avec rigueur un cahier des charges européen. Un organisme indépendant contrôle chaque année nos exploitations pour garantir nos produits issus de l'Agriculture Biologique. Le Concours Expression des Vignerons Bio d'Aquitaine s'inscrit dans le souhait de promouvoir la qualité de nos produits élaborés avec le plus grand soin. Un jury de professionnels du monde viticole décerne en toute objectivité des médailles aux vins de propriétés, prélevés par un prestataire indépendant, mandaté par notre organisation. En plus du plaisir de la dégustation, vous contribuez donc à la protection de l'environnement.

A growing number of wine makers are convinced by organic wine, which is cultivated without any chemical product, which is healthy for the consumer and which protects the environment. We, as wine growers, are observing rigorously the guiding principles that have been established by the European Union. Our vineyards are subjected every year to close controls. These controls are made by an independent organism, registered by the French ministry of agriculture. They ensure that we are producing true organic wines. The Aquitaine organic award « Expression des Vignerons Bio » is in line with the wish to promote the quality of these products, elaborated with the biggest care. A jury of professionals from the regional vineyard awards in gold, silver or bronze, and in all independence, these property wines, removed by our organization. Besides the pleasure you will take in tasting is your personal contribution to the protection of the environment.

Expression Bio est une vitrine devant laquelle on reste en admiration sur ce que la Nature a bien voulu nous donner et de ce que l'Homme a su façonner.

Bien évidemment, il y a ce merveilleux millésime 2015 qui nous permet de savourer des blancs secs friands et étincelants, des rosés et clarets tout aussi ravissants dans leurs habits de lumière, et puis tous ces rouges splendides, charmeurs et délectables, avec une mention spéciale à ces cuvées dites osées, sans SO2, le reflet de la maîtrise absolue.

On ne peut que s'incliner devant tous les autres vins de prestige et d'élevage, porteurs de millésimes plus anciens, mais qui ont su conserver leur éclat et leur raffinement, que ce soit ces rouges authentiques, ces liquoreux délicieux et ces crémants toujours aussi festifs.

Un grand bravo à tous ces lauréats.

Dominique OMNÈS
Œnologue Conseil



Or



● BOURDIEU 2011

Crémant de Bordeaux - blanc

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Par sa minéralité remarquable, la finesse de son perlé, la diversité de ses arômes floraux, cette cuvée a surclassé ses concurrents pour offrir un vin à la fois vif et racé. Intense et pertinent, il conserve jusqu'au terme de la dégustation un caractère fruité, d'agrumes et d'épices blancs.



● CHÂTEAU BEYNAT 2014

CUVÉE TERRE AMOUREUSE

Saint Émilion - rouge

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
06 34 27 19 03 - atourenne@gmail.com

Un coup de chapeau pour une cuvée totalement accomplie, où les arômes de fruits noirs, d'épices mentholées viennent se lier en bouche à un tannin mature, équilibré et généreux pour donner au vin toute sa consistance, sa richesse et sa personnalité. Un grand vin par son élégance et sa prestance, une très belle signature dans une appellation de grand renom.



● CHÂTEAU BEYNAT 2015

CUVÉE LE MALE (sans soufre ajouté)

Côtes de Bordeaux - rouge

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
06 34 27 19 03 - atourenne@gmail.com

Marqué déjà par l'intensité de sa teinte, présentant de larges reflets violacés, soutenu par la diversité et la maturité de ses arômes olfactifs, la bouche révèle une belle expression de fruits cuits, de pruneau et d'amande, le tout dans une configuration tanique soyeuse. Un grand moment de plaisir !



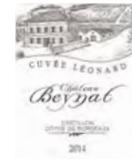
● CHÂTEAU BEYNAT 2015

CUVÉE BEYNAT PINK

Bordeaux - rosé

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
06 34 27 19 03 - atourenne@gmail.com

Arômes très volatiles, sur des notes de fruits printaniers, de fraise, de framboise et de cassis, avec une agréable sensation de poivron grillé, qui accompagne la bouche jusqu'à retrouver une acidité équilibrée en finale.



● CHÂTEAU BEYNAT 2014

CUVÉE LEONARD

Castillon Côtes de Bordeaux - rouge

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
06 34 27 19 03 - atourenne@gmail.com

Un 2014 dans sa plénitude, avec une robe rubis intense, des arômes fruités confiturés dans toute leur excellence. Des saveurs braisées et vanillées viennent embellir la dégustation pour aboutir à un vin charnu, concentré et d'une belle intensité avec un potentiel de garde incontestable.



● CHÂTEAU BICHON CASSIGNOLS 2014

Graves - rouge

Jean François Lespinasse - 33650 LA BRÈDE
06 75 20 35 44 - bichon.cassignols@wanadoo.fr

L'expression graveleuse s'exprime ici dans toute sa majestuosité, avec un nez rappelant les arômes de silex chaud, de graphite pour venir s'ouvrir à l'agitation sur des nuances surmuries, de poivre noir et de braises chaudes. En bouche, la présence magistrale de tanin offre au vin sa splendeur, sa puissance et sa capacité au vieillissement, tout en préservant l'embellie de sa jeunesse, le charme et la notoriété de son terroir.



● CHÂTEAU BICHON CASSIGNOLS 2015

CUVÉE PETIT BICHON

Graves - blanc

Jean François Lespinasse - 33650 LA BRÈDE
06 75 20 35 44 - bichon.cassignols@wanadoo.fr

Souligné par une jolie robe paille claire offrant, au nez, un complexe floral printanier de fleurs de sureau et d'acacia, mêlées à des notes vanillées fraîches et élégantes qui régaleront la dégustation jusqu'à son terme, un grand coup de chapeau.



● CHÂTEAU CAJUS 2015

Bordeaux - claret

Pierre Veyron - 33750 SAINT GERMAIN DU PUCH
05 57 24 01 15 - contact.cajus@gmail.com

La teinte rubis marque la différence avec les rosés. Des arômes de pellicule de raisin, de prune noire, de kirch s'ouvrent en bouche pour revenir sur des notes fruitées, amyliques, suaves, tendres et presque sirupeuses. Un vin élégant et raffiné !



● CHÂTEAU D'AUZANET 2015

CUVÉE DES ABEILLES

Bordeaux Supérieur - rouge

Bernard Cazade - 33190 FOSSES ET BALEYSSAC
06 76 32 77 44 - vignoblesrambaud@hotmail.fr

C'est tout un jardin d'apiculteur qui s'offre à nous avec de belles nuances de violette, d'œillet et de pétales de roses, sur lesquelles viennent s'étaler des senteurs délicatement vanillées. Le côté friand des tanins vient solliciter la dégustation et apporter un caractère ambitieux, capiteux et équilibré pour découler sur une finale plaisante et kirchée.





● CHÂTEAU FONTBAUDE 2014

SÉLECTION VIEILLE VIGNE

Castillon Côtes de Bordeaux - rouge

GAEC Sabaté - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
chateau.fontbaude@wanadoo.fr

De larges notes de cannelle, de pruneau, de cuir frais et de figues confites se mêlant aux sensations toastées et vanillées viennent poser leurs empreintes pour signer une cuvée d'excellence. En bouche, les tanins encore marqués et imposants couvrent la longueur, tout en conférant au vin sa mâche et son caractère.



● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2015

Entre-deux-Mers - blanc

SCEA Rolet Jarbin - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

De larges notes citronnées s'imposent à l'agitation, avec une évolution de menthe poivrée, de fruits à chair jaune, d'abricot et de pêche de vigne. L'ensemble offrant une bouche remplie de fraîcheur, croquante et persistante, dans la plus pure tradition des Entre-deux-Mers.



● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2015

Bordeaux - rouge

SCEA Rolet Jarbin - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

Ici, l'expression d'une belle maturité s'exprime par l'intensité des arômes fruités et réglissés. L'attaque, particulièrement charnue, laisse une sensation de chaleur et de volume, au sein de laquelle les tanins veloutés et redondants offrent une belle complexité, de la personnalité et une belle longueur en bouche.



● CHÂTEAU GRAND RENARD 2015

Bordeaux - rosé

Solange Joubert - 33820 SAINT CIERS SUR GIRONDE
05 57 32 96 75 - chatgrdrenardbio@aol.com

L'allure cerise clair, avec quelques reflets délicats, cuivrés, souligne la maturité du raisin. Intense, riche et complexe, le nez fait ressortir des notes amyliques, de bonbon anglais, de fraise et de framboise fraîche. Une bouche friande et élégante, un grand moment de plaisir entre amis.



● CHÂTEAU HAUT VIEUX CHÊNE 2015

Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE
05 57 32 62 06 - mr@grandmoulin.com

Les sensations boisées et épicées s'ouvrent à l'agitation pour faire place à des nuances plus subtiles de fruits cuits, de pruneau et d'amande douce. Une trame tannique consistante vient épauler la dégustation en faisant ressortir un aspect vanillé qui vient flatter harmonieusement la finale.



● CHÂTEAU LA SALAGRE 2015

Bergerac - blanc sec

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

Drapé dans une saveur exotique, florale et délicatement noyauté, le vin se révèle en bouche par une minéralité qui lui confère son aspect nerveux, sa finesse et son intensité.



● CHÂTEAU LA SALAGRE 2015

Bergerac - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

L'élégance et la fraîcheur des arômes reflètent la jeunesse du millésime, avec des notes de pruneau, de cassis et de goudron chaud. Un joli tanin kirché vient épauler l'attaque en laissant s'exprimer les arômes variétaux de raisin et de figue, pour aboutir à une sensation finale soyeuse et tendre à la fois.



● CHÂTEAU RICHARD 2013

CUVÉE TRADITION

Saussignac

Richard Doughty - 24240 MONESTIER
05 53 58 49 13 - info@chateaurichard.com

Avec des notes exotiques, d'abricot confit, d'ananas et de pêche au sirop, ce Saussignac se présente « sous haute couture ». Le caractère particulièrement mielleux et suave garnit la bouche, laissant paraître des notes confites et cacaotées, au milieu desquelles la minéralité du terroir confère au vin sa finale acidulée pertinente et explosive. Une belle « Success Story » !



● CHÂTEAU SUAU 2015

Bordeaux - blanc sec

SCEA Château Suau - 33550 CAPIAN
05 56 72 19 06 - contact@chateausuau.com

Des senteurs de vanille fraîche se dégagent spontanément du verre pour accompagner un bouquet floral, de buis, de genêt et permettre de retrouver, en bouche, une saveur gourmande briochée, de pain d'épice et de caramel au beurre salé, pour conclure une dégustation tout en douceur.



Argent



● CHÂTEAU BELLEGRAVE 2013

Pomerol - rouge

SARL Bouldy - 33500 POMEROL
05 57 51 20 47 - chateaubellegrave@orange.fr

Les nuances rubis pourpres laissent présager une cuvée d'excellence. Les notes fumées réglissées, qui s'ouvrent à l'agitation, évoluent au fur et à mesure de l'aération vers un panel fruité, de mûre et de cerise noire de bigaroux, pour finir sur une sensation agréable de tabac blond. Laissez-le s'aérer et faites le rouler dans la bouche, et vous apprécierez toute la structure, la composition et la finesse de ce vin.



● CHÂTEAU BEYNAT 2015

CUVÉE BEYNAT FLOYD

Bordeaux - rosé

Alain Tourenne - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
06 34 27 19 03 - atourenne@gmail.com

La teinte de ce vin est marquée par un rosé pâle, cristallin et œil de perdrix. L'aération fait naître des notes épicées sauvignon qui confèrera au vin beaucoup de fraîcheur et de tonicité. L'attaque minérale agrément la bouche dans son intensité et sa longueur pour offrir un vin jovial et fougueux.



● CHÂTEAU CHAVIGNAC 2015

Bordeaux - rouge

Gérard Lobre - 33190 FOSSES ET BALEYSSAC
05 56 61 70 50 - contact.chavignac@bio-vins1964.fr

C'est sur des notes poivrées et pimentées s'ouvrant sur quelques senteurs variétales printanières de mûres et de cassis que débute la dégustation. En bouche, la jeunesse et la fraîcheur des tanins procurent une sensation agréable acidulée, relativement fouguese, tout en conservant sa pertinence et une réelle sensation de plaisir.



● CHÂTEAU DE CÔTS 2014

CUVÉE PRESTIGE

Côtes de Bourg - rouge

Rémi Bergon - 33710 BAYON
05 57 64 82 79 - info@chateau-de-cots.com

Des arômes floraux, de violette et d'œillet se combinent aux nuances vanillées et boisées, pour évoluer au fur et à mesure de la dégustation sur des sensations fruitées et confiturées, avec un retour épicé généreux. A l'attaque, les tanins offrent une certaine épaisseur, avec une ossature capiteuse. C'est un vin de grand tempérament qui ne demande qu'à se fondre... une valeur sûre !



● CHÂTEAU DE CÔTS 2014

Côtes de Bourg - rouge

Rémi Bergon - 33710 BAYON
05 57 64 82 79 - info@chateau-de-cots.com

C'est un vin convivial et expressif, généreusement axé sur un caractère fruité. Il offre une bouche souple et élégante, évoluant sur la finesse et concluant sur le fondant et le croquant cacaoté d'un tannin de belle qualité.



● CHÂTEAU GRAND FERRAND 2015

CUVÉE LA PALOMBIÈRE

Bordeaux Supérieur - rouge

SCEA Rolet Jarbin - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

Un joli fumé prédomine à l'agitation pour s'ouvrir sur des notes braisées, vanillées, presque briochées. Les perceptions olfactives se retrouvent en bouche pour venir englober les arômes variétaux fruités, tout en conservant une saveur grasse, onctueuse et camphrée, associées à un tannin délicatement épicé qui accompagne à souhait la finale.



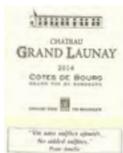
● CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2015

Côtes de Bourg - blanc

Pierre Henri Cosyns - 33710 TEUILLAC
06 15 16 82 21 - grand-launay@wanadoo.fr

Les effluves citronnées et résinées associées aux sensations minérales, graveleuses et poivrées, intensifient la sensation saugnonnée de cette cuvée. L'ensemble est relevé par une belle acidité en bouche, un côté fruité estival, de melon, de mangue mûre et de zestes d'agrumes confits.





● **CHÂTEAU GRAND LAUNAY 2015**
CUVÉE POUR AMÉLIE (sans soufre ajouté)

Côtes de Bourg - rouge

Pierre Henri Cosyns - 33710 TEUILLAC
 06 15 16 82 21 - grand-launay@wanadoo.fr

Il y a des cuvées primées pour leur souplesse, et d'autres, comme celle-ci, qui au contraire exposent leur puissance. Leur ossature est d'une tonicité que certains jugeront excessive mais qui reflète la générosité d'un terroir et l'empreinte du vinificateur, comme la garantie d'un grand et d'une belle signature.



● **CHÂTEAU HAUT MALLET 2014**

Bordeaux Supérieur - rouge

Vignoble Boudon - 33760 SOULIGNAC
 05 56 23 65 60 - contact@vignoble-boudon.fr

Parfaitement positionnée sur un élevage boisé pour bénéficier au mieux de ce que la nature a voulu nous apporter, cette cuvée s'authentifie par ses arômes braisés et cacaotés qui se mêlent idéalement aux nuances fruitées, confiturées, de mûre, de cerise et de cassis pour offrir une bouche en souplesse, un aspect confit et une finale chocolatée, une véritable ganache !



● **CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD 2014**

Blaye Côtes de Bordeaux - rouge

SARL La Braulterie Morisset - 33390 BERSON
 05 57 64 39 51 - braulterie@wanadoo.fr

Un panel de fruits frais, de vanille et de cannelle se dégage à l'agitation, en faisant naître une sensation régressée attrayante. L'aspect noyauté, presque braisé des tanins procure une sensation de finesse et de douceur particulièrement agréable sur un vin charmeur et fondu.

● **CHÂTEAU LES AUBIERS 2014**

Blaye Côtes de Bordeaux - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE
 05 57 32 62 06 - mr@grandmoulin.com

De très agréables senteurs cacaotées et vanillées caractérisent cette jolie cuvée, dévoilant en bouche des notes de fruits mûrs, de griottes et d'épices noirs. La présence d'un tanin harmonieux et intégré donne au vin son élégance, sa structure et sa générosité.



● **CHÂTEAU MÉMOIRES 2015**
CUVÉE SEMILLON

Bordeaux - blanc sec

Vignobles Ménard - 33490 SAINT MAIXANT
 05 56 62 06 43 - chateau.memoires@orange.fr

Idéalement positionné dans la floralité, avec des arômes de fleurs blanches, de tilleul, d'acacia, s'ouvrant à l'agitation sur une note mentholée poivrée, pour offrir une bouche fruitée, de bourgeon de cassis et d'agrumes confits, remplie de délicatesse.



● **CHÂTEAU MORLAN TUILIERE 2013**
CUVÉE ROYAL TUILIÈRE

Crémant de Bordeaux - blanc

Florent Simonneau - 33760 SAINT PIERRE DE BAT
 05 57 84 52 52 - florentsimonneau33@gmail.com

C'est dans la délicatesse que cette cuvée est venue chercher sa récompense largement méritée. Les notes fruitées, exotiques, presque confites se marient idéalement avec l'acidité. L'ensemble est soigneusement enveloppé dans la finesse de la bulle et permet de retrouver en finale une douceur subtile.



● **CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN 2014**
CUVÉE PÉTILLANTE ALINE

Crémant de Bordeaux - blanc

Franck Terral - 33350 PUJOLS
 05 57 40 79 34 - moulindepeyronin@yahoo.fr

Avec une pression carbonique généreuse, l'effervescence de ce crémant procure une sensation festive dans le verre avec son intense couronne. De belles notes de fruits jaunes agrémentent la dégustation, avec des nuances fraîchement acidulées qui intensifient la bouche en laissant une réelle sensation de plaisir.



● **CHÂTEAU PEYROULEY 2015**

Bordeaux - rouge

EARL Pourquey Gazeau - 33540 CASTELVIEL
 06 16 18 58 88 - earlpourqueygazeau@free.fr

Un boisé délicat vient se mêler aux arômes de fruits noirs de cerise, tout en révélant des notes plus épicées à l'aération, de thym, de garrigue et de menthe poivrée. L'élevage vient napper la bouche offrant ainsi une finale pleine et équilibrée, à la fois harmonieuse et subtile.





● CHÂTEAU PUISSEGUIN LA RIGODRIE 2014

Puisseguin Saint Émilion - rouge

SAS Robin - 33820 SAINT AUBIN DE BLAYE
05 57 32 62 06 - mr@grandmoulin.com

Au-delà d'une très belle robe aux nuances violines carminées, une large sensation aromatique rappelle le côté raisin de Corinthe, les fruits secs et le noyau de pruneau. A l'attaque, la fringance des tanins laisse envisager un avenir durable et de qualité. L'harmonie en bouche est enveloppée dans une sensation de chaleur, pour laisser entrevoir un vin consistant, abondant, de très belle signature.



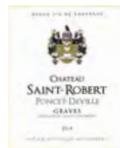
● CHÂTEAU RICHARD 2014

CUVÉE NOBLE

Sauznigac

Richard Doughty - 24240 MONESTIER
05 53 58 49 13 - info@chateaurichard.com

Un amalgame de notes fruités de coing, d'orange fraîche et de senteurs florales de sureau et de tilleul s'exprime pleinement, pour évoluer à l'agitation sur des nuances composées riches et concentrées. En bouche, le vin est de grande envergure, sirupeux et confit, une véritable « standing ovation » !



● CHÂTEAU SAINT ROBERT 2014

CUVÉE PONCET DEVILLE

Graves - blanc

SCEA Bastor et Saint Robert - 33210 PREIGNAC
05 57 51 13 36 - acboissarie@orange.fr

La part d'élevage sous bois impacte largement la dégustation en proposant un vin au caractère empyreumatique de suie et de goudron chaud, d'épices variées, de noyau et d'amande douce. La sensation vanillée régale la dégustation jusqu'à la finale caramélisée et cacaotée.



● CHÂTEAU TERTRE SAMONAC 2014

Côtes de Bourg - rouge

Vincent Mercier - 33710 SAINT CIERS DE CANESSE
06 08 49 45 71 - vmmercier.bio@orange.fr

Très jolie formule avec des arômes fruités particulièrement expressifs, sur des nuances de cassis et de raisins secs, s'ouvrant sur des notes de tabac et d'anis. Les tanins soyeux et fondus procurent une sensation de fraîcheur en bouche, pour permettre au fruité de s'exprimer pleinement tout au long de la dégustation.



● CHÂTEAU TOURMENTINE 2015

Côtes de Bergerac - blanc moelleux

Jean Marie Huré - 24240 MONESTIER
05 53 58 41 41 - aetjmhure@wanadoo.fr

Une teinte paille clair symbolise la fraîcheur du millésime. Les notes florales blanches, d'acacia, de miel de sureau et de poire agrémentent le nez. La fraîcheur citronnée vient accompagner une attaque suave et onctueuse, proposant un vin frais et équilibré, jovial et estival.



● DAME DE JEAN FAUX 2014

Bordeaux Supérieur - rouge

Pascal Colotte - 33350 SAINTE RADEGONDE
05 57 40 03 85 - jf@chateaujeanfaux.com

Voici une cuvée remarquable qui a su conserver toute sa jeunesse par sa teinte rubis et la minéralité de ses arômes primaires. L'aération œuvre spontanément en faisant ressortir des notes épicées, très légèrement vanillées, nuancées de sensations noyautées. L'attaque généreusement enveloppée accompagne le tanin d'une façon courtoise, laisse ressurgir le côté boisé, pour agrémente une finale charmeuse.



● DOMAINE MAURO GUICHENY 2015

CUVÉE LE SECRET DE SAINTE FRIVOLE

Duras - blanc

Corine Mauro - 47120 VILLENEUVE DE DURAS
earlmauroguicheny@wanadoo.fr

L'attaque beurrée, à peine vanillée, évoluant sur un aspect mielleux en bouche, reste la signature d'un élevage sur lies parfaitement maîtrisé, offrant un vin gras, charnu et bien enrobé. Un grand instant de plaisir !



Bronze



● CHÂTEAU DU CARPIA 2015

Bordeaux - blanc - sec

SCA du Carpia - 33210 CASTILLON DE CASTETS
www.lecarpia.com

De belles notes boisées, vanillées, à peine braisées se dévoilent au nez pour venir se marier aux nuances fruitées, exotiques confites, de mangue, de pêche blanche et d'ananas, au milieu d'une bouche agréablement tapissée pour un boisé délicat.



● CHÂTEAU LA SALAGRE 2015

CUVÉE ROXANE

Bergerac - rouge

SCEA La Salagre - 24240 POMPORT
05 57 40 08 88 - m.pellerin@bordeaux-vineam.fr

Les arômes empyreumatiques s'imposent dès les premiers instants de la dégustation, avec des senteurs grillées, toastées et vanillées, qui évoluent en bouche sur une belle note caramélisée. L'ensemble laisse entrevoir l'origine variétale, le pruneau, la menthe poivrée, les épices noires qui se mêlent généreusement à un tanin boisé persistant.



● CHÂTEAU MOULIN DE FERRAND 2015

Bordeaux - rosé

Pascal Boissonneau
33190 SAINT MICHEL DE LAPUJADE
06 18 46 36 72 - pascal@boissonneau.fr

Avec une acidité relevée, aux reflets rubis clair, le nez fait ressortir des notes confitonnées de cerises noires, de mûres et de graines de cassis macérées. La bouche offre une sensation beurrée, briochée et de pâte d'amande procurant ainsi une sensation de chaleur et de volume.



● CHÂTEAU QUILLET 2015

CUVÉE GRANDES VIGNES

Bordeaux - rouge

Laurent Cassy - 33190 MORIZES
06 86 44 48 71 - lcassy@wanadoo.fr

Des notes de fruits noirs, de bourgeons de cassis, de pain d'épice et de menthol se dévoilent généreusement à l'aération pour venir s'associer, en bouche, à un tanin fondu et cacaoté, procurant ainsi une finale délicate, régalande et soyeuse.



● CHÂTEAU PASCAUD VILLEFRANCHE 2014

Sauternes

Fabien Pascaud - 33720 BARSAC
06 47 63 37 36 - chateau.pascaudvillefranche@orange.fr

Les notes or franc de la teinte rappellent la densité et la maturité d'un millésime de belle signature. Des arômes de pêches confites, de poires pochées en sirop et d'écorces d'oranges amères se révèlent généreusement à l'agitation. L'onctuosité de l'attaque confère à cette jolie cuvée un caractère gourmand, crémeux, voire cacaoté, susceptible de satisfaire vos envies gustatives et répondre à toutes vos attentes.



● CHÂTEAU PEYROULEY 2014

Bordeaux Supérieur - rouge

EARL Pourquey Gazeau - 33540 CASTELVIEL
06 16 18 58 88 - earlpourqueygazeau@free.fr

Au travers d'une teinte rubis soutenue, les notes aromatiques sont sympathiquement caractérisées par des nuances braisées, rôties voire confitonnées. En bouche, la consistance et le croquant du tanin confèrent au vin une structure équilibrée avec des arômes épicés, tout en respectant la qualité du raisin et apportant une longueur en bouche.



● CHÂTEAU SAINT JULIAN 2014

Bordeaux Supérieur - rouge

SCEA Le Bousquet
33330 SAINT CHRISTOPHE DES BARDES
05 57 44 43 07 - vdurand@scealebousquet.com

Un petit aspect jeune, minéral et charbonné réagit à l'aération pour dévoiler des notes franchement épicées, noyautées et agréables avec un tanin soutenu. L'attaque garde une sensation de fraîcheur et de jeunesse. L'évolution en bouche restitue un fruité élégant, offrant plaisir et volume avec une finale persistante et signée.



● CHÂTEAU TOURMENTINE 2015

Bergerac - rouge

Jean Marie Hure - 24240 MONESTIER
05 53 58 41 41 - aetjmhure@wanadoo.fr

Une réelle explosion aromatique, c'est un panier de fruits frais avec des senteurs confitonnées de mûre, de cerise noire et de groseille. La douceur de l'attaque procure une sensation particulièrement veloutée. La finesse du tanin offre un caractère charmeur, une belle réalisation !





SVBA

VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

**SYNDICAT DES VIGNERONS BIO D'AQUITAINE
7, LE GRAND BARRAIL - 33570 MONTAGNE - FRANCE**

contact@vigneronsbio-aquitaine.org - www.vigneronsbio-aquitaine.org -

Imprimé sur papier PEFC et encres végétales

Concours organisé avec le soutien de :



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.