

2010... un millésime d'enfer !

➔ Spécial Bourgogne : le Beaujolais

☆☆☆☆ Grandes réussites ☆☆☆☆



■ **ROBERT PERROUD**
Brouilly
Enfer des Balloquets
Parfums de rose poivrée. Une texture pleine et veloutée qui communique une vraie personnalité. **9,50 €**

■ **ROBERT PERROUD**
Brouilly Pollen
Une cuvée de garde produite par des vignes de 70 ans et qui a été élevée en barriques. **12,50 €**



■ **EMMANUEL FELLOT**
Côte de Brouilly
Élevée en foudres, cette cuvée à la fois gourmande et vineuse, aux parfums de fruits rouges relevés de notes d'agrumes, propose une bouche à la fois riche et très serrée. **8,50 €**



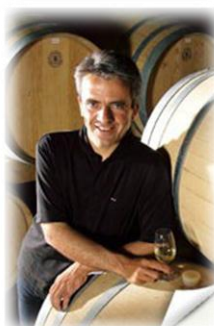
■ **DOMAINE PASCAL AUFRANC**
Juliéas Les Crots
Une parcelle à plus de 10 000 pieds par hectare produit cette cuvée colorée et bien construite. À boire l'an prochain. **9 €**



■ **RÉGIS CHAMPIER**
Côte de Brouilly
Extrait de Terroir
Très aromatique (aux parfums de baies sauvages, groseille, framboise), ce vin se montre séduisant mais complet, plein, avec la finale minérale des pierres bleues du terroir. **8,90 €**

➔ Spécial Bourgogne : Le Mâconnais

☆☆☆☆ Réussite Exceptionnelle ☆☆☆☆



■ **PIERRE VESSIGAUD**
Pouilly-Fuissé Vers Agnières
Un vin complexe, serré par une bonne acidité et une texture fine. Grande personnalité et terroir marqué : l'argile et le caillou sont au fond du verre. Quelle finale ! **22 €**