

MOUTTE BLANC 2006 : MEILLEURE NOTE DE LA DEGUSTATION.

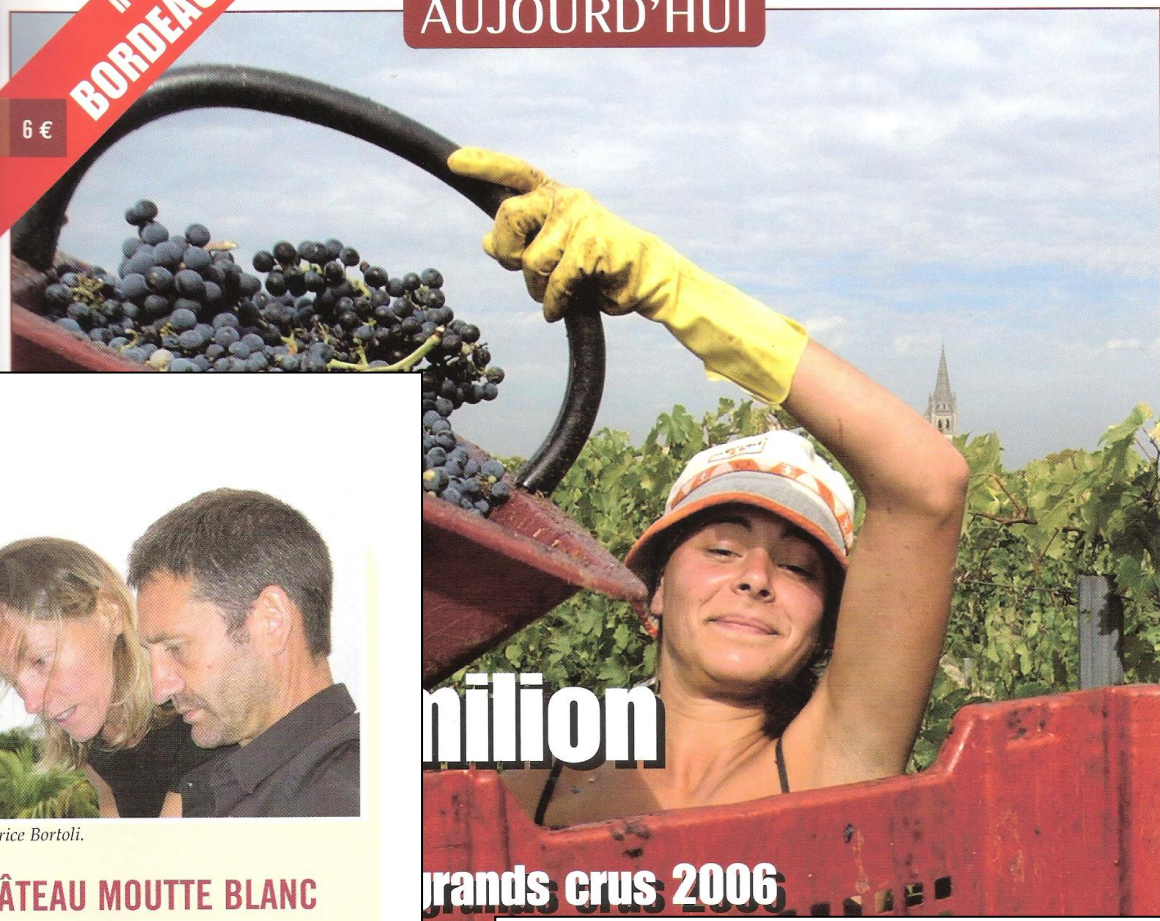
VIN ART DE VIVRE

BORDEAUX

numéro double
BORDEAUX-BORGOGNE

AUJOURD'HUI

6 €



Odile et Patrice Bortoli.

CHÂTEAU MOUTTE BLANC COMME UN CRU CLASSÉ

Que Moutte Blanc sorte aussi en tête de notre banc d'essai, parmi 150 bordeaux supérieur, ne surprendra pas les amateurs éclairés. Cultivé (6 000 pieds/hectare ; âge des vignes : 65 ans), vinifié, élevé (Boissenot comme œnologue-conseil ; 25% bois neuf) comme un grand cru classé -le château La Lagune n'est pas loin- il en a toutes les apparences. Son assemblage est très Médocain : 50% merlot, 25% cabernet-sauvignon, 25% petit-verdot. Cépape oublié, le petit-verdot revit avec bonheur pour anoblir le vin par sa force de caractère raffinée. Ce 2006 succède sans rougir au si réputé 2005 et offre dès aujourd'hui un immense plaisir que confortera le temps. À déguster pendant 10 à 15 ans.

Odile et Patrice Bortoli - 33460 Macau
Tél. 05 57 88 40 39
e.mail : moutteblanc@wanadoo.fr

CUVÉE CLASSIQUE 17,5

Le premier nez est discret, puis des arômes floraux très élégants se mettent en place. La bouche brille également par la qualité et la finesse des tanins. Un vin pur, s'exprimant dans un style que l'on peut qualifier de "grand classicisme bordelais".

million

grands crus 2006



DÉGUSTATION
Bordeaux
supérieur 2006

Les 60 meilleures
bouteilles de 5 à 10 €

Ne peut être vendu séparément du numéro 90
du magazine Bourgogne et Bordeaux
N° 900001175 - ALUMIUM 74
PRIX : 0,55 € - 0,55 € - 0,55 € - 0,55 € - 0,55 € - 0,55 €



Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'une "classe", classement ou niveau quand il existe ; ainsi un bordeaux supérieur 2006 pourra parfaitement, comme un premier cru classé 2005, obtenir la note de 20 sur 20.

Notation
18 à 20 : vin hors normes
16 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 à 15,5 : très bon vin