



Rouge/Red

CHATEAU RAMAGE LA BATISSE
Chateau Ramage La Bâtisse
Haut-Médoc 2011
 BORDEAUX
 Service : 15° C
 Garde/Ageing : 2017

Robe : rubis, reflets violacés. Belle intensité. **Nez** : fumé, discret, fruité. **Bouche** : attaque légère, fruitée, gourmande, souple. Finale assez courte mais agréable. **Accords mets et vins** : filet mignon, jus court et pommes de terre. **Commentaires** : un très beau vin.

Visual aspect: ruby-red hue, purplish tinges. Beautiful intensity. **Nose**: spicy nose. Powerful, flattering and smooth. Lively first taste, freshness: fruity, moreish, supple first taste. Quite short aftertaste but pleasant. **Match with food**: filet mignon, coo-

> Chateau Ramage La Bâtisse
 Toureran
 33250 Saint-Sauveur-
 du-Médoc
 Tél. +33 (0)5 57 56 40 40
 www.ramage-belcier.com



Rouge/Red

CHATEAU MICALET
Chateau Micallet
Haut-Médoc 2011
 BORDEAUX
 Service : 16° C
 Garde/Ageing : 2022

Robe : vin jeune, violacé. **Nez** : confituré, fruits rouges bien mûrs. **Nez puissant**, flatteur et épicié. **Bouche** : sur la fraîcheur. Belle longueur en bouche. **Accords mets et vins** : joue de bœuf confité, sauce au vin rouge. **Commentaires** : un vin comme on aimerait en déguster plus souvent.

Visual aspect: a young wine, purplish hue. **Nose**: jammy, very ripe red fruits. Powerful, flattering and spicy nose. **Palate**: delicious, fine, smooth. Lively first taste, freshness: beautiful length. **Match with food**: preserved cheek of beef, red wine sauce. **Comments**: a wine as we would like to taste more often.

> Chateau Micallet
 EURL Fedieu
 10 rue Jeanne d'Arc
 33460 Cussac-Fort-Médoc
 Tél. +33 (0)5 56 58 95 48
 www.chateaumicallet.fr



Rouge/Red

CHATEAU MICALET
Chateau Micallet
Haut-Médoc 2010
 BORDEAUX
 Service : 17° C
 Garde/Ageing : à boire

Robe : rubis intense, brillante. **Nez** : intense au premier nez, discret mais fruité. Se révèle un peu sur le fruité. **Bouche** : attaque franche, vive, belle acidité. Fraîcheur, sur les mêmes fruits que le nez. **Accords mets et vins** : entrecôte de bœuf de Bazas, échalotes crues et pommes sarladaises. **Commentaires** : un vin avec du caractère, pour une table de campagne. Du talent !

Visual aspect: intense ruby-red colour, brilliant. **Nose**: intense first taste, beautiful acidity. Freshness, with the same fruits than the nose. **Match with food**: pure, lively first taste, beautiful food: rib steak of Bazas beef, raw shallots and Sarladaise potatoes. **Comments**: a wine with character, for a country meal. Much talent!

> Chateau Micallet
 EURL Fedieu
 10 rue Jeanne d'Arc
 33460 Cussac-Fort-Médoc
 Tél. +33 (0)5 56 58 95 48
 www.chateaumicallet.fr



Rouge/Red

CHATEAU LE MONT DU PUIT
Saikouk
Haut-Médoc 2011
 BORDEAUX
 Service : 16° C
 Garde/Ageing : 2020

Robe : grenat aux reflets violacés, sasses soutenue et dense. **Nez** : arômes fruités dominés par des notes anti-males qui demandent une oxygénation en carafe d'une demi-heure pour le servir. **Bouche** : souple, dominée par des notes empyreumatiques, animales et minérales. Expression droite et linéaire, soutenue par un joli corps. **Accords mets et vins** : rôti de porc. **Commentaires** : un vrai coup de cœur !

Visual aspect: garnet-red hue with purplish tinges, quite deep and dense. **Nose**: fruity aromas dominated by animal notes which demande aeration in a decanter half an hour before service. **Palate**: supple, dominated by empyreumatic aromas, animal and mineral notes. Straight and linear expression, supported by a lovely body. **Match with food**: roasted pork. **Comments**: one of our favourites!

> Chateau Le Mont du Puit
 33180 Saint Seurin
 de Cadourne
 Tél. +33 (0)6 81 33 51 62
 www.saikouk.fr