

Le Clos du Moulin



L'atmosphère d'autrefois...

...Le confort d'aujourd'hui.

Hostellerie Restauration

Le Clos Bordeaux

Bordeaux AOC « Les Pierres de Lagrange » 2006

Un léger nez de violettes qui s'accroît avec l'aération et une bouche qui s'intensifie rapidement : une valeur sûre.

Bordeaux AOC « Les Hauts de Goêlane » 2005

Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Aquitaine, cet excellent bordeaux est connu pour son fruité et sa souplesse.

Côtes de Blaye « Les Jouberts » 2006

À l'ouverture, un nez jeune et fruité qui s'intensifie vite, suivi d'une bouche de fruits rouges et d'une finale réglissée : une réussite.

Côtes de Blaye « Jouberts Vieilles Vignes » 2004

L'ainé de deux ans du précédent, ce vin surprend par son palais unique de « bon vin bien mûri ».

Premières Côtes de Blaye « Château Mayne Boyer » 2004

Ce vin présente un nez de violettes intense, des tanins bien mûrs et une bouche longue et persistante : une merveille !

Lussac Saint Émilion « Château Les Vieux Rocs » 2002/2005

Un Saint Émilion cultivé, vinifié et élevé selon les règles des anciens et dont les tanins soyeux et fruités embaument le nez et le palais.

Saint Émilion Saint Georges « Château Bellevue » 2005/2006

Ce vin possède la finesse d'un Saint Émilion, le velours d'un Pomerol et le caractère charnu d'un Montagne Saint Émilion.

Saint Émilion Grand Cru « Château Cantenac » 2005/2006

Nez plein de fruits frais et fleuri en bouche, évoluant sur une sensation crémeuse de framboise vanillée. Tanins très bien couverts.

Saint Émilion Grand Cru « Château Saint Juguet » 2005

Soleil et fruits confits dans le verre ; un palais charnu, un « gorge-nez » confituré, réglissé et persistant : une année exceptionnelle !

Saint Émilion Grand Cru classé « Château Saint Georges » (côte Pavie) 2004

Arômes puissants de cassis, de confiture de cerises et de prunes. Tanins prononcés, fins, et mûrs qui s'affirment par une bouche racée.

Saint Émilion Grand Cru classé « Château Franc Mayne » 2006

Capiteux arômes de kirsch nuancés de cassis, d'herbes séchées, de réglisse et de terreau. Ce vin se distingue déjà par son volume.

Saint Émilion Grand Cru classé « Château Laroze » 2000

Ce très grand vin possède un caractère gourmand et distille des parfums sauvages de fruits noirs, des notes de thym et de poivre.

Cru Bourgeois «Château Saint Esthèphe » 2001

Arômes proches du cassis et de la cerise. Un vin bouqueté, tannique et sans excès qui finit sur une bouche pleine mais délicate.

Saint Esthèphe Cru Bourgeois Supérieur « Château Le Crock » 2002

Profond et charnu, ce grand vin au terroir raffiné offre un beau fruit, un corps généreux, un tanin épicié et une longue persistance.

Saint Esthèphe Cru Bourgeois Exceptionnel « Les Ormes de Pez » 2005

Millésime de grande race et déjà rare : tanins respectueux ; du fruit noir, de la cerise, dans une bouche dense et ronde.

Pauillac Lacoste Borie 2004 (Deuxième vin du Château Grand Puy Lacoste)

Ce vin est unique ; nez de fruits noirs macérés, petites notes de sous bois, bouche très souple, tanins arrondis et assagis.

Médoc « Château Saint Hilaire » 2002

Nez de sous bois à champignons et légère touche de violettes même en bouche qui se révèle longue pour notre plus grand plaisir.

Haut-Médoc « Château Comtesse du Parc » 2006

Ce vin relativement jeune est d'une finesse exquise : fruits rouges mûrs dans une bouche veloutée. Une merveille.

Haut-Médoc « Les Brulières de Beychevelle » 2004

Ce vin à la chair déjà adulte débute sur un nez de « fin boisé » et nous ouvre le palais sur un grand nom d'aujourd'hui.

Haut-Médoc « Larose Trintaudon » 2004

Un grand vin d'appellation prestigieuse au nez fumé et torréfié de fruits noirs un peu kirschés : une valeur sûre.

Haut-Médoc « Château Cambon La Pelouse » 2005

Un vin exceptionnel d'une couleur intense ; nez délicat de fruits rouges, trame solide, tannique et mûre et longue, longue bouche...

Le Clos du Moulin



L'atmosphère d'autrefois...

...Le confort d'aujourd'hui.

Hostellerie Restauration

Haut-Médoc Grand Cru Bourgeois « Château Citran » 2002/2005

Très harmonieux par son équilibre entre le fruit et le bois et d'une grande complexité par ses arômes de pain brûlé : un grand vin.

Haut-Médoc Cinquième Grand Cru classé « Château Camensac » 2000

La meilleure cuvée de Camensac – que Parker note 89/100 – est aujourd'hui quasiment introuvable. Le nez, la gorge, la bouche, tout s'emplît de fruits rouges, de vanille et de réglisse. Dans un an, il basculera dans les « vieux millésimes » ... s'il en reste.

Pomerol « Château Hautes Graves Beaulieu » 2005

Surnommé parfois « le Bourgogne du Bordelais » ; ce vin se présente donc (dans le millésime idéal) comme un Pomerol très racé et de noble origine. Vinifié 15 mois en fût de chêne, il vous séduira par son équilibre, sa concentration et ses superbes arômes.

Moulis « Maucailou » Deuxième vin du Château Maucaillou 2005

Nez fort et mûr de fruits toastés ; tout est bon dans la bouche dense et puissante. Un millésime unique et recherché.

Moulis « Château Maucaillou » 2005

Vin somptueux, puissant, aux arômes particulièrement subtils et agréablement fruités ; bouche très longue, très mûre et très « aimable ».

Moulis Cru Bourgeois « Château Gressier Grand Poujeaux » 2000

Un vin bien charpenté qui s'ouvre doucement en délivrant de fines notes de moxa, de cacao et de pruneau. Ancienneté et qualité réunies.

Moulis Grand Cru classé « Château Chasse-Spleen » 2002/2005

Ferme et charpenté, de grande complexité, ces vins présentent un nez fumé et des nuances aromatiques de chocolat, de cassis et de bois de cèdre. Des millésimes exceptionnels.

Pessac Léognan « Prieuré la solitude » 2006

Nez très velouté de fruits fondus soyeux ; en bouche, souplesse, docilité, chair adulte. Tout simplement merveilleux.

Pessac Léognan « Château d'Eck » 2004

La couleur est intense, profonde et presque noire. Le nez est puissant et boisé. La bouche ample développe des arômes de fruits noirs et d'âtre de cheminée aux notes complexes. Cet excellent vin à la finale persistante invite à la récidive ...

Pessac Léognan « L'Abeille de Fieuzal » 2006

Vin riche et opulent ; ce 2006 verra, dans la lignée des grands vins de garde, son fruité et ses tanins se réveiller début 2009.

Pessac Léognan Grand Cru classé « Château Carbonnieux » 2005

Ce vin rare et élégant exhale des parfums de mûres et de torréfaction. Suivent une matière dense et une structure souple. Un vrai plaisir.

Pessac Léognan « Château Larrivet Haut Brion » 2004

Un très grand vin, équilibré et persistant à la bouche expressive, profonde, souple, goûteuse et riche en fruit. Inoubliable.

Margaux « Pavillon Saint Martin » 2005

Un nez superbe de fruits rouges aux tonalités boisées et truffées, un palais raffiné, suave et velouté : l'adage de Margaux est respecté.

La Sirène de Giscours Deuxième vin du Château Giscours 2006

Senteurs mêlant cassis, truffes, sous-bois et Zan ; la terre et le chocolat emplissent l'air avec en fond une pointe de fraîcheur.

Saint Julien « Les Fiefs de Lagrange » du Château Lagrange 2006

Ce vin fruité est l'expression de la parfaite maturité du raisin avec une robe grenat et un nez de fruits noirs et d'épices.

Saint Julien « Connétable Talbot » du Château Talbot 2000/2006

Ce vin élégant se révèle tout en finesse dans des notes de fruits rouges : le 2006 est plus progressif alors que le 2000 explose.

Saint Julien « Pavillon de Poyferré » du Château Léoville Poyferré 2005

Fraîcheur, complexité et pureté dans les fruits noirs : ce vin mérite son titre de second vin.

Saint Julien « Sarget » du Château Gruaud Larose 2002

Un nez élégant et délicat de sous-bois, truffe et tabac blond avec des touches de café et de pain grillé. En bouche, une belle attaque, des tanins fondus, du pruneau confit et du noyau de cerise. Un vin fin et complet alliant élégance et générosité.

Saint Julien Grand Cru classé « Château Beychevelle » 2005

Une belle robe rubis sombre. Un bouquet intense de fruits noirs aux épices. Un palais ample, rond et charnu qui s'exprime longuement en finale. Un vin exceptionnel à la renommée internationale.