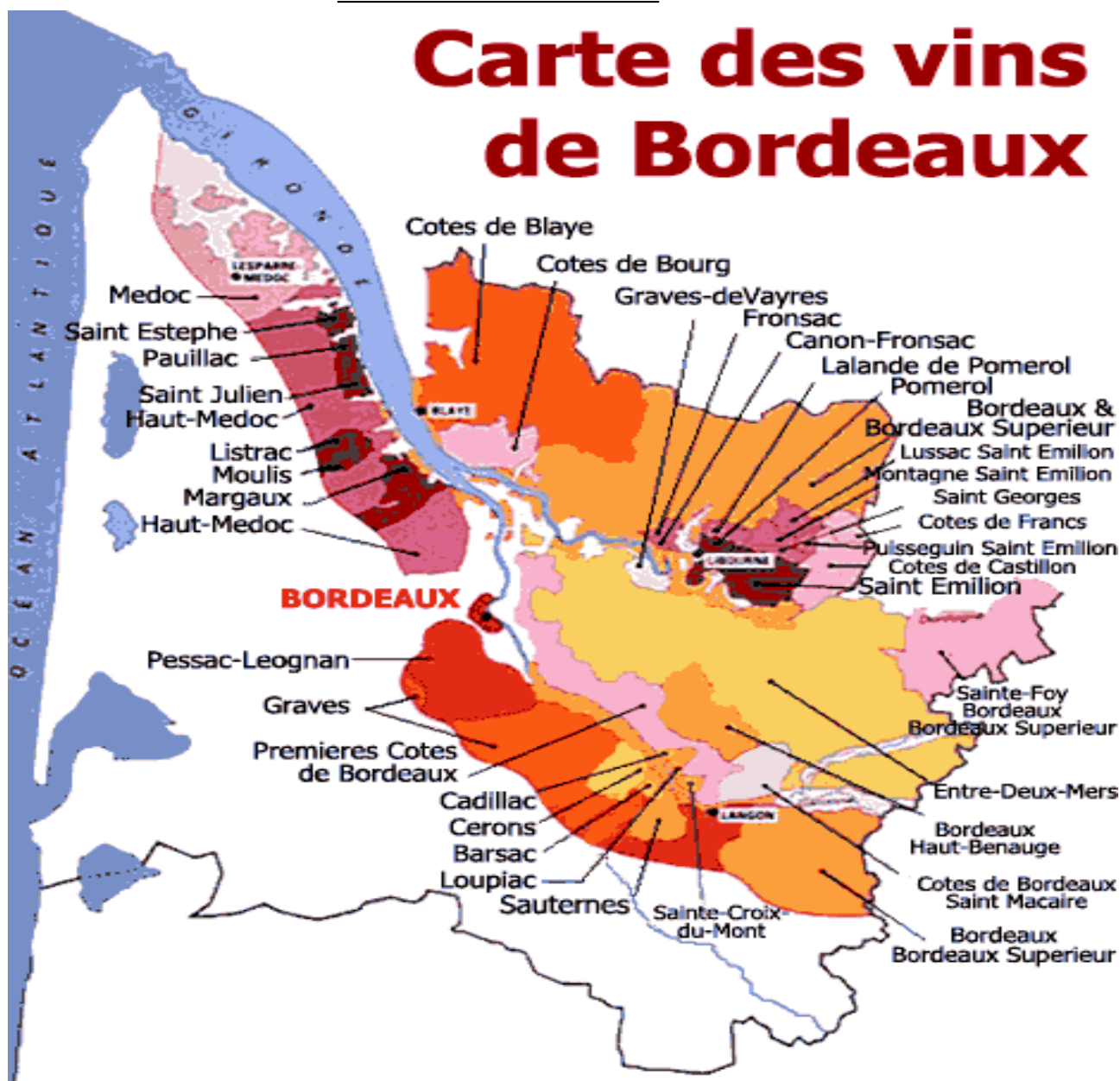


Bordeaux Rive Droite

Carte des vins de Bordeaux



Déguster un entre2mers, c'est goûter à la saveur de l'océan, à la fraîcheur et aux caresses des grands vents d'ouest.

Le vignoble de l'Entre-Deux-Mers est la région du Bordelais délimitée par la Dordogne au Nord et la Garonne au Sud, qui se rejoignent pour former l'estuaire de la Gironde avant de se jeter dans l'Atlantique. La vigne y tient une place importante.

L'AOC Entre-Deux-Mers désigne exclusivement des vins blancs secs, à boire jeunes, avec des huîtres, du poisson, des crustacés, voire du foie gras. Ils sont obtenus à partir de l'assemblage de trois cépages blancs, Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

Mais, dans la région «Entre-deux-Mers» on trouve d'autres types de vins: d'abord des Bordeaux AOC rouges qui ont l'appellation générique Bordeaux supérieur, mais aussi des vins blancs liquoreux, Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Cadillac, et des rosés en particulier le Clairet.

Le **sauvignon** est le cépage le plus cultivé dans l'entre2mers. Ses petits grains serrés qui prennent au moment des vendanges une teinte ambrée cachent des trésors de fraîcheur. Une fraîcheur tonitruante qui s'exprime dans le verre par des arômes de genêt, de buis, de pamplemousse ou de fruit de la passion.

Le sauvignon gris

Ce cousin du sauvignon est un cépage rare qui s'offre une belle renaissance en entre2mers. Il apporte une touche de sucre, d'épice et de parfum. L'opulence du **sémillon** se marie à la perfection avec la fraîcheur du sauvignon. Il contribue largement à l'éclat fruité des vins de l'entre2mers avec des arômes qui évoquent souvent la pêche blanche, les fleurs ou l'abricot frais. Moins présente dans les assemblages que le sauvignon et le **sémillon**, la **muscadelle** apporte du volume et le charme de ses notes exotiques et légèrement épicées.

Blaye, une histoire



Ce sont les Grecs, puis les Romains, installés dans cette région propice, qui furent les premiers à mesurer tout l'intérêt de se lancer dans la viticulture et de s'ouvrir au commerce du vin.

Ainsi la vigne fut plantée dans le Blayais bien avant qu'elle ne le soit dans le Médoc, pourtant si proche.

La renommée des crus gagna rapidement Rome : les domaines viticoles se développèrent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant

Moyen Age

Au Moyen Age les vignes héritées des Romains n'avaient pas disparu, et le vin gardait toute sa notoriété, même si le vignoble s'était réduit pour se cantonner aux abords des ports d'embarquement.

Louis XIV

Sous Louis XIV, la position stratégique de Blaye s'affirma avec la construction de la citadelle par Vauban. Il estima qu'elle là fut la plus grande réussite de sa carrière. Sa vocation militaire au cours de 5 siècles suivants perturba considérablement l'activité commerciale de la région.

Le XVIII^{ème}

Le calme revenu, le XVIII^{ème} siècle fut le témoin du retour à une vie paisible. De nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, apportèrent au marché du vin un sang neuf assorti d'une nouvelle prospérité.



L'épreuve

Hélas, Blaye n'échappa pas aux terribles fléaux qui ravagèrent le vignoble français dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. Ainsi, la production de vins en Blayais chuta en 1853 à 10% de la récolte normale.

Il fallut tout le courage, tout l'espoir et toute la passion des hommes du terroir pour redonner petit à petit au vignoble ses lettres de noblesse.

Ce n'est qu'à partir de 1860 que les progrès commencèrent à donner des résultats qualitatifs plus marquants, réouvrant les portes du commerce avec Paris, puis la Hollande, l'Angleterre, la Belgique, l'Allemagne...

Le siècle des progrès

En 1905 la création des Appellations d'Origines (délimitation administrative ayant comme origine les usages locaux) ouvrit la voie d'un siècle de progrès techniques et législatifs. Avec tout d'abord la création de l'AO « Bordeaux » en 1908, puis en 1935 l'établissement des fameuses AOC qui, de lors, réglementent les aires de production, l'encépagement, le rendement autorisé à l'hectare et le degré alcoolique minimum naturel du raisin. C'est en 1938 que sont créés l'AOC première Côtes de Blaye : Premières Côtes de Blaye Rouge, Premières Côtes de Blaye Blanc et Blaye Rouge

De nos jours

Durant la deuxième moitié du XX^{ème} siècle c'est l'avènement de « l'œnologie moderne » chèrement défendue par le grand Œnologue Bordelais Emile Peynaud.

Puis dans les années 80-90 c'est au tour de la viticulture de faire sa révolution de la qualité à laquelle les jeunes vigneron de Blaye ont largement contribué en se regroupant en 1987 sous l'égide de la Maison du vin de Blaye. Ces récentes évolutions permettent aujourd'hui la renaissance de l'AOC Blaye rouge, promise à un bel avenir...

Histoire Côtes de Bourg

Dès le moyen âge, Bourg était un port viticole important et son vignoble d'estuaire s'est étendu au rythme de la vie et du commerce fluvial. C'est sur la rive droite de la Gironde, au nord du patchwork viticole bordelais, que l'appellation Côtes de Bourg a fait ses premiers pas.



Des pas conduits par des âmes fortes, car la population de Bourg se composait de marins, de pêcheurs et de vigneron. Des pas qui ont foulé un sol fait pour la vigne et une cité tournée vers le commerce.

Les historiens situent la vocation viticole de Bourg autour du IIème siècle, période où les Romains plantèrent le premier plan de « Vitis Biturica » désigné comme l'ancêtre du Cabernet. Les Romains avaient déjà compris que la richesse des sols, le climat et l'exposition des terres sur la rive droite du fleuve étaient propices à l'implantation du vignoble.

Et, jusqu'au IXème siècle, le commerce du vin s'est accompagné de celui de l'étain. Ce dernier s'est complété de celui de la pierre. Aujourd'hui, les lieux abritent d'anciennes carrières plantées là sur

des couches calcaires. Elles conservent la trace de nombreuses galeries qui signent aussi la construction de Bordeaux. Cette donnée s'intègre dans le paysage et participe à l'histoire du vignoble puisque l'appellation alterne entre sols graveleux, limoneux, et argilo-calcaires.

En raison de sa position stratégique, le site fut convoité et sujet d'invasions normandes et barbares. Ces luttes se sont perpétuées au XIIIème siècle mais les échanges se sont néanmoins instaurés de la fière citadelle fortifiée qu'était jadis Bourg jusqu'à l'Angleterre.

Si, aujourd'hui, la cité est une paisible bourgade située au bord de la Dordogne, c'est aussi parce que le vin s'est exporté jusqu'à faire de Bourg « la première filleule de Bordeaux ».

Puis, le vignoble s'est enraciné encore dans les mentalités, il s'est développé, pour entrer définitivement dans l'échelle hiérarchique du Bordelais au XVIIIème siècle. Les vins bourgeois, bourgeois ou du bourgeois étaient nés.



LES VINS DE SAINT-EMILION

Le **saint-émilion** désigne une appellation d'origine contrôlée en vigueur dans la région de Saint-Émilion, faisant partie du vignoble de Bordeaux. Située dans le Libournais, une importante région viticole, la juridiction de Saint-Émilion est inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ses 5400 hectares représentent 67,5% de la superficie totale des communes productrices (Saint-Émilion, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Hippolyte, Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet, et une partie de la commune de Libourne) et 6% de l'ensemble du vignoble de Bordeaux.

Les vins de Saint-Émilion sont des vins d'assemblage de différents cépages, les trois principaux étant le merlot (60% de l'encépagement), le cabernet franc (ou bouchet, près de 30%) et le cabernet-sauvignon (environ 10%).

Classements des vins de Saint-Émilion

Ce dernier classement de 2006 est devenu un véritable imbroglio judiciaire puisque, tout d'abord suspendu par le tribunal administratif de Bordeaux le 29 mars 2007 avant d'être rétabli par le conseil d'État en novembre de la même année, un recours en annulation déposé par huit propriétés déclassées lors de cette dernière révision du classement a provoqué son annulation formelle le 1er juillet 2008 par le Tribunal administratif de Bordeaux, annulation qui a conduit le Sénat, une semaine plus tard, à rétablir de fait par un amendement le classement de 1996 en autorisant les exploitations en ayant bénéficié de 1996 à 2006 à en utiliser la mention sur les étiquettes des millésimes allant de 2006 à 2009. L'annulation prononcée par le Tribunal administratif a été ensuite confirmée par la Cour administrative d'appel de Bordeaux le 12 mars 2009. Après deux tentatives mises en échec par le Conseil constitutionnel en décembre 2008 et février 2009, le Parlement, par une loi du 12 mai 2009, complète l'initiative prise par le Sénat en 2008, en étendant la durée de vie du classement de 1996 jusqu'en 2011 et en autorisant l'utilisation des mentions « Grand cru classé» (châteaux Bellefont-Belcier, Destieux, Fleur Cardinale, Grand Corbin, Grand Corbin-Despaigne et Monbousquet) et « Premier grand cru classé» (châteaux Pavie Macquin et Troplong Mondot) pour les huit propriétés promues par le classement annulé de 2006 et non comprises dans le classement de 1996 remis en vigueur.

Premiers grands crus classés A

Château Ausone Château Cheval Blanc

Premiers grands crus classés B

Château Angélus Château Beau-Séjour Bécot Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse) Château Belair Château Canon Château Figeac Château La Gaffelière Château Magdelaine Château Pavie Château Pavie-Macquin Château Troplong-Mondot Château Trottevieille Clos Fourtet

55 grands crus classés.

Les Satellites de Saint Emilion (1936)

Lussac Saint Emilion s'étend sur une superficie totale de 1 344 hectares. La récolte annuelle est d'environ 80 000 hl. pour un rendement de base de 42 hl/ha. Les Lussac Saint Emilion sont des vins, généralement, assez corsés qui s'assouplissent au fil des années. Ils ont un potentiel de garde de 8 à 10 ans. Parmi les domaines les plus réputés, on peut citer le château Bel Air, Bellevue, Bonnin, les Landes, Lyonnat et Mayne-Blanc

Montagne Saint Emilion s'étend sur une superficie totale de 1 546 hectares. La récolte annuelle est d'environ 92 000 hl. pour un rendement de base de 42 hl/ha. Les Montagne Saint Emilion sont probablement, parmi les satellites, les vins les plus intéressants. Ils sont, généralement, assez corsés et s'assouplissent au fil des années. Ils ont un potentiel de garde de 8 à 10 ans. Parmi les domaines les plus réputés, on peut citer le château Calon, Beauséjour, la Couronne, Grand-Baril, Haut-Bonneau, Maison Blanche, Negrit, la Picherie, Roc de Calon et Rocher Corbin.

Puisseguin s'étend sur une superficie totale de 706 hectares. La récolte annuelle est d'environ 42 000 hl. pour un rendement de base de 42 hl/ha. Les Puisseguin Saint Emilion sont des vins, généralement, secs et nerveux qui s'assouplissent au fil des années. Ce sont probablement, aujourd'hui, les vins les plus à la traîne parmi les Satellites de Saint Emilion. Ils ont un potentiel de garde de 12 à 14 ans. Parmi les domaines les plus réputés, on peut citer le château Branda, Fongaban, Guibot, Haut-Laplagne, Lacabanne-Duvigneau et les Laurets.

Saint Georges Saint-Emilion Quatrième et dernière appellation satellite de Saint-Emilion, cette appellation ne couvre que la commune de Saint-Georges Saint Emilion et s'étend sur une superficie totale de seulement 171 hectares. La récolte annuelle est d'environ 6 600 hl pour un rendement de base de 42 hl/ha. Les Saint Georges Saint Emilion adoptent, souvent, l'appellation du village voisin, Montagne. Ils ont un potentiel de garde de 14 à 15 ans. Parmi les domaines les plus réputés, on peut citer le château Saint-Georges, le château Haut-Saint-Georges et le château Troquart.

Pomerol

Pomerol est un vieux témoin de la civilisation romaine. Son plateau était sillonné jadis par deux voies antiques, dont l'une était suivie par le poète Ausone, lorsqu'il se rendait du port de Condat, près de Libourne, à sa villa de Lucaniac. Ce furent d'abord les Romains, puis les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem qui cultivèrent la vigne dans cette paroisse. Dévastés et abandonnés pendant la guerre de Cent Ans, les vignobles furent reconstitués au cours des quinzième et seizième siècles. Depuis lors, la viticulture à Pomerol a connu un essor grandissant.

La notoriété de ce grand cru s'affirme chaque jour davantage. Les négociants des meilleurs marchés internationaux s'attachent à leur faire des visites régulières pour les déguster et les acheter.

Pomerol et ses frondaisons nuancées, ses petites maisons blanches et son doux horizon, est une oeuvre d'art de la terre girondine, où le voyageur doit arrêter sa route pour partager un moment les joies d'une vie laborieuse et paisible.

Le vignoble de Pomerol comprend les vins AOC (appellation d'origine contrôlée) de la rive droite de la Dordogne commune de Pomerol au nord est de Bordeaux, jouxtant Saint-Émilion, réputée notamment pour ses crus les plus fameux, Pétrus, La Conseillante et bien d'autres. L'appellation produit exclusivement du vin rouge, et si presque tous les cépages bordelais peuvent y être utilisés (cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot, côt etc.), c'est le merlot qui prédomine nettement, représentant même 100 % de l'encépagement chez certains crus, comme par exemple le Pin.

Principaux vins de Pomerol

Pétrus Château Lafleur Château Certan de May Château Lafleur-Pétrus Château Trotanoy Château Clinet Vieux
Château-Certan Château Gazin Château L'Eglise-Clinet Château L'Evangile Château La Fleur de Gay Château La
Conseillante Château Vieux Maillet Château de la Connivence

Lalande de Pomerol

L'Histoire

Il faut remonter très loin dans le temps pour retrouver les premières traces de la présence de la vigne dans cette région. Elle fut particulièrement développée par, les moines constructeurs et, dès le XII^{ème} siècle, les Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem, Chevaliers de Malte, dont l'insigne, la croix blanche à huit pointes, va devenir l'emblème des vins de Lalande de Pomerol.

Sur cette terre d'accueil, ils établirent une Commanderie et cultivèrent la vigne aussi bien pour l'office divin que pour le réconfort des pèlerins de SAINT JACQUES DE COMPOSTELLE et des Croisés.

En ces temps médiévaux, la vigne n'est qu'un des aspects de la polyculture de subsistance et n'alimente pas encore un grand courant commercial. C'est pourtant sous le patronage déterminant de la grande congrégation de la chevalerie, autour de son installation à LALANDE DE POMEROL, que s'est développé et transformé le terroir aujourd'hui consacré à la production de nos grands vins.

Au cœur de cette terre d'accueil, l'histoire, l'art et la ferveur religieuse sont inscrits au portail roman de l'église Saint Jean Baptiste, superbe témoignage d'humanité et de douceur.

Fronsac et Canon-Fronsac

Le tertre de Fronsac doit son histoire à sa position privilégiée. Les Gaulois y faisaient leur marché, Rome y éleva un autel, Charlemagne un camp fortifié. En 849, Fronsac est pillée par le chef viking Hasting. Le Maréchal de Richelieu y bâtit une "folie", demeure à l'architecture extravagante, qui fût le théâtre de fêtes galantes dont l'écho propagea le renom des vins de Fronsac à la Cour de Versailles. Au 18^{ème} siècle, les noms de Fronsac et Canon Fronsac jouissent d'une forte réputation. C'est ici qu'apparaît pour la première fois dans le libournais, la notion de "cru".

L'AOC Fronsac est réparti sur les communes de Fronsac, Saint Aignan, La Rivière, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saillans, et Galgon. Les deux AOC Fronsac et Canon Fronsac comptent 170 propriétaires et récoltants. La superficie moyenne des châteaux est de 7 hectares et la production atteint 600 000 caisses par an. Dans les deux appellations, il n'existe pas de classement de château.

Le **canon-fronsac** est un vin rouge. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée et appartient au vignoble de Bordeaux.

La côte de Canon-Fronsac est le prolongement géologique vers le sud-ouest de la grande côte de Saint-Émilion portant les crus les plus prestigieux de l'appellation.

Elle en est séparée sur une distance de 5 à 6 km par la plaine de Pomerol à l'est. Au nord, s'étendent les vignobles de Fronsac. On y retrouve les calcaires à astéries et la molasse du Fronsadais. Le relief accidenté de la région empêche la stagnation des eaux et la proximité des rivières de l'Isle et de la Dordogne protège les vignes des gelées.

Le vignoble est planté sur 300 hectares sur les communes de Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

Côtes de Castillon

Les habitants de la région connaissent une histoire très mouvementée et intimement liée à celle de l'Histoire de France. Au Moyen âge, les vicomtes de Castillon, puissants personnages avaient un poids politique très important.

Par le fait de mariages royaux, l'Aquitaine devint une riche province anglaise, attirant la convoitise des Rois français.

Débute un long conflit... la guerre de 100 ans. La Bataille de Castillon, et la mort du Général Talbot, Chef des troupes Anglaises, mit fin à cette période de troubles et de domination anglaise. Plus récemment, pendant la seconde guerre mondiale, Castillon était un village frontière entre zone libre et zone occupée.

Vallons et coteaux se succèdent et offrent une belle diversité de terroirs:

Sablo-graveleux en bas de coteaux

Argilo-limoneux en pied de côtes

Argilo-calcaire sur les coteaux et le plateau

Le Merlot, le Cabernet Franc (ou bouchet) et le Cabernet Sauvignon sont les trois principaux cépages qui composent les vins rouges de Castillon.

Elevés avec le plus grand soin, les Vins des Côtes de Castillon portent en eux toutes les promesses des grands crus : arômes, longévité, robe...

En boire un verre, c'est aussi partager un peu de tout ce qui fait notre région, berceau originel des grands noms du Vin, est-ce besoin de le rappeler.

Les Côtes de Francs

Le nom des côtes de Francs tire son origine du début du VIème siècle.

Après la bataille de Vouillé en 507, Clovis, 1er Roi des Francs, battit Alaric II, roi des Visigoths et s'empara de l'Aquitaine. Le lieu où se fixa alors un détachement de l'armée Franque fut appelé en latin « Ad Francos », soit en Français « aux francs », devenu plus tard « Francs ».

De nos jours, ce petit terroir viticole vous enchantera.

La vigne se mêle avec douceur aux pâturages et aux bois. Les hautes collines verdoyantes, les coteaux plantés de merlot ou de sémillon glissent doucement vers de petites rivières, les champs de coquelicots et de boutons d'or faisant bon ménage avec les vergers et les vieilles pierres, témoins d'un riche passé. Le vignoble couvre 525 hectares répartis sur 3 communes : Francs, Saint Cibard et Tayac. Le vignoble est complanté en cépages divers. Pour les vins rouges, le merlot est majoritaire, comme dans l'ensemble du libournais, et présente entre 50 et 60%. Viennent ensuite le Cabernet franc et le cabernet sauvignon représentant environ 40 à 50%. En ce qui concerne les vins blancs, le sémillon domine avec 60%, alors que la muscadelle et le sauvignon complètent à égalité l'encépagement.

La production annuelle est en moyenne de :

26000 hl – 3 300 000 blles pour le Bordeaux Côtes de Francs rouge

144 hl – 19 000 blles pour le Bordeaux Côtes de Francs blanc sec

50 hl – 8 000 blles pour le Bordeaux Côte de Francs liquoreux.

Graves de Vayres

Le *Graves de Vayres rouge* possède une robe rubis, un bouquet délicat et charnu où la structure s'allie à une grande finesse. Lorsqu'il est jeune, à dominante merlot, il est frais et plein de fruit. A maturité, il s'arrondit en bouche et son bouquet gagne en intensité, trouvant alors un équilibre parfait.

Graves de Vayres blancs

Les 100% sauvignon pour les blancs secs sont très frais, vifs et parfumés (notes d'agrumes et florales).

Les 100% sémillon vinifiés en barriques se caractérisent par leurs textures grasses, beurrées, très généreuses: rondes, amples en bouche.

Les Graves de Vayres moelleux, issu de cépage sémillon, s'illumine d'une robe jaune paille: 100% sémillon récolté à sur-maturité, ils allient fraîcheur puis notes suaves et mielleuses; en bouche, ils sont généreux et plein de souplesse.

Cependant, la majorité des Graves de Vayres blancs secs est issue d'assemblage 70% sauvignon, 20-25% sémillon, 5-10% muscadelle.

Bordeaux Haut-Benauge

Assemblages de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle, ces beaux vins moelleux charment par leur fraîcheur et leur agréable palette aromatique qui mêle des notes d'agrumes, de fleurs jaunes et de fruits exotiques. En bouche, ils sont élégants, harmonieux avec de l'onctuosité et de l'ampleur. Ils s'achèvent sur une finale longue et parfumée.

Les Bordeaux Haut-Benauge peuvent se déguster jeunes. Cependant, quelques années de garde (jusqu'à quatre ans) leur permettent de développer toute leur subtilité. Ils sont alors parfaits à l'apéritif, en accompagnement de foie gras, de poissons blancs ou de poulardes en sauce, ou encore au dessert.

Ancien comté

Entre Garonne et Dordogne, au centre de cette région de l'Entre-deux-Mers, l'AOC Bordeaux Haut-Benauge occupe le territoire d'un ancien comté dont elle tire son nom.

Le vignoble occupe une cuvette argilo-calcaire reposant sur un substrat calcaire. Dans cette dépression, les brouillards nocturnes sont fréquents dès la fin de l'été, tandis que les journées restent douces. Le microclimat est ainsi très favorable au développement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), cette moisissure qui perce la peau des raisins, permettant ainsi à la pulpe de se déshydrater, puis de se transformer en confiture dorée riche en sucres et en arômes. Pour élaborer un vin moelleux, les raisins sont alors ramassés à surmaturité, au stade "rôti", par tries successives.

Surface déclarée (2009): 26 ha

LA VIGERIE DU CHATEAU TERTRE DE LAUNAY

€ 5,25 (Delhaize)

Appellation	Entre-deux-mers
Millésime	2009
Mise en bouteille	A la propriété
Encépagement	Muscadelle Sauvignon Sémillon Ugni blanc
Robe	Jaune paille pâle aux reflets gris clairs.
Arômes	Fruits mûrs dont pomme mûre et fruits blancs.
Saveur	Sec très fruité avec une belle fraîcheur.
Caractère	sec
Accompagnement	Coquillages Coquillages chauds Poisson chaud Poisson froid Poisson fumé Poisson grillé
Température de service	8° à 10°

Château Maine Gazin - Premières Côtes de Blaye

€ 9,90 (Lions)

Localisation : 7,5 hectares de vignes plantées sur l'une des meilleures croupes argilo-calcaire du Blayais face à la Gironde.

Cépage : 100% merlot

Terroir : Cette propriété bénéficie d'une exposition exceptionnelle tant sur le plan géologique que micro-climatique.

Vinification : Le raisin cueilli à pleine maturité subit une fermentation de 6 semaines en cuves. Il est ensuite élevé, toujours en cuves pendant 8 à 9 mois selon les millésimes.

Dégustation : Robe rouge profond limpide, nez dense de fruits rouges, confiture, pain grillé, expression de grande maturité. En bouche, ample, profond, très fruité, belle finale souple et agréable.

Consommation : Ce vin accompagne merveilleusement les mets relevés ainsi que les viandes rouges, c'est cependant sur le fromage qu'il s'apprécie le mieux. Vous pouvez aisément garder le château Maine Gazin dans votre cave 5 ou 6 ans. Il se déguste à une température de 18° environ. A décanter une heure avant dégustation.

Château Gachet 2004 Lalande-de-Pomerol

????

Age moyen du vignoble: 20 ans

Merlot: 70 %

Cabernet Sauvignon: 15 %

Cabernet Franc: 15 %

Château Lamartine 2007 Côtes De Castillon rouge**€ 6,90 (Lidl)****Cépage:** 90% Merlot 10 % Cabernet auvignon

Het oosterlijke deel van de Bordeaux, naast St. Emilion, is ook Merlot-land. Het verschil hier is de prijs, want Côtes de Castillon wijnen zijn goedkoper dan de meer bekende Pomerols, maar toch is hij in kwaliteit vergelijkbaar. Dit is een top Merlot! Geen makkelijke jongen, hij is krachtig en dwingend met een diep kersen bouquet met zwarte en rode bessen die in je mond ontploffen, en stevige tannines. Geschikt als eetwijn past hij perfect bij steak en allerlei rode vleesgerechten.

Serveertemperatuur: 16-18° C.

Alc. 13%

Chateau Canon 2006 Canon-Fronsac €9,59 Delhaize

Encépagement	Merlot
Robe	Rouge rubis.
Arômes	Pruneaux.
Saveur	Bonne persistance.
Accompagnement	Boeuf Fromages Volaille
Température de service	16° à 18 °

Chateau Dupray 2007 St Emilion €9,99 Delhaize

Mise en bouteille	Au Château
Encépagement	Cabernet franc Merlot
Robe	Rouge cerise aux reflets grenats.
Arômes	Notes de fruits rouges.
Saveur	équilibré.
Accompagnement	Gibier à plumes Volaille
Température de service	16° à 18 °