



Trois millésimes de référence

Célébrez l'art de vivre à la française, le bon vin et les produits du terroir avec ces trois millésimes raffinés aux saveurs explosives.

Château d'Issan 2013 : un millésime sur son 31

On ne présente plus le **Château d'Issan**, l'une des propriétés phares de **Margaux** qui fête en grandes pompes son 70ème millésime. A la clé, une étiquette flambant neuve rappelant la devise du château tout en humilité : **Regum Mensis Aris Que Deorum** (pour la table des rois et l'hôtel des dieux). Pour le reste, le nectar est à la hauteur des attentes, rien à redire !

Prix : environ 30 €

Château Pédésclaux 2014 : la nouvelle année phare

2014 : c'est le nouveau millésime de référence du Grand Cru de **Château Pédésclaux**. Devant : une robe profonde, intense, presque noire et un nez d'une grande complexité, exhibant des notes fumées, de **cassis, de chocolat et de noix de muscade**. Dedans : des notes de **griottes et de myrtilles**, une attaque ample, grasse et gourmande qui se termine en beauté sur des notes de **caramel au lait et de cacao fraîchement torréfié**. Parfait !

Prix : 43 €

Château Fayat 2014 : De l'élégance que diable !

Pour les puristes qui aiment à connaître les origines de ceux qui accompagnent leur repas, sachez que **Château Fayat** est né de la fusion des trois domaines de la **Famille Fayat** de l'appellation de **Pomerol – Prieurs de la Commanderie, La Commanderie de Mazeyres** et **Vieux Château Bourgneuf**. Ici, rien que de l'élégance dans cette robe profonde, ce nez aux fragrances florales et fruitées et cette jolie harmonie en bouche de mûre et de cassis, entremêlés de notes légèrement boisées qui persistent sur la longueur.

Prix : environ 30 €