

GUIDE DES VINS

Gilbert & Gaillard



Nos meilleures dégustations
Leurs notes et leurs adresses

NOUVELLE ÉDITION
2010

88/100 Domaine Chauveau

■ Cuvée Sainte Clélie 2006 : Robe pâle. Nez fin, évoquant le tilleul, les agrumes mûrs, touche pierreuse. Bouche dense, équilibrée entre fraîcheur et structure. Les parfums sont à la fois amples, riches et subtils. Un pouilly raffiné. Prix Env. : 9.00 EUR

*Où le trouver : A la propriété – Cavistes – Restaurants
Domaine Chauveau – Tél. : 03 86 39 15 42*

85/100 Domaine Chauveau

■ La Charmette 2007 : Jolie robe or pâle. Nez typé, évoquant le citron vert, les fleurs blanches, avec une touche minérale. La bouche présente un registre acidulé net et persistant mis en valeur par la fraîcheur. Un vin qui respecte son cépage. Prix Env. : 7.60 EUR

*Où le trouver : A la propriété – Cavistes – Restaurants
Domaine Chauveau – Tél. : 03 86 39 15 42*