



91/100 Domaine Chauveau

■ Cuvée Sainte Clélie 2008 : Robe jaune pâle, reflets verts. Nez élégant très expressif mariant parfums fruités, floraux et minéraux. En bouche une grande finesse d'expression, de l'ampleur, de l'intensité et de la longueur. Une très belle cuvée pour un homard grillé. Prix Env. : 9.00 EUR

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

86/100 Domaine Chauveau

■ Les Croqloups 2008 : Robe jaune pâle, reflets verts. Nez de fruits blancs très murs. En bouche un vin épanoui, assez puissant, où les arômes fruités évoluent vers les agrumes. Un vin riche pour un poisson sauce. Prix Env. : 7.50 EUR

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

85/100 Domaine Chauveau

■ La Charmette 2009 : Robe jaune pâle, reflets verts. Nez typé, de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche un vin frais, charnu, très parfumé dans le registre classique du Sauvignon. A déguster sur des fruits de mer. Prix Env. : 7.50 EUR

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