

MILLESIMÉS

www.millesimes.fr

CLASSEMENTS 2006
Les coups de cœur

BORDEAUX
Médoc : le terroir ne pardonne pas
Pomerol : la race à l'état pur
Saint-Émilion : les vins sont à leur apogée
Pauillac : le grand cru et l'état de grâce
Côte de Bordeaux : les valeurs sûres sont connues
Bordeaux Supérieur : coups de cœur assurés
Sauternes : sans réelle concurrence
Fronsac, Liqueux, Entre-Deux-Mers...

CHAMPAGNE
Le Champagne est unique

BOURGOGNE
L'amour du vin
Côte de Nuits : Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Marsannay...
Côte de Beaune : Corton-Charlemagne, Remond-Vergennes, Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay, Ancy-Duresses...
Chablis : les grands vins classés
Côte Chalonnaise et Mâconnais : Mercurey, Rully, Givry, Pouilly-Fuissé, Crémant de Bourgogne, Mâcon...

VAL DE LOIRE
Le prix, le plaisir et la typicité : Saumur, Pouilly-Fumé, Quincy, Chalon, Bourgueil, Saumur-Champagne, Vouvray, Montlouis, Anjou, Touraine, Saumur breu, Muscadet...

SUD-OUEST
Des vins authentiques : Bergerac, Monbazillac, Cahors, Gaillac, Madiran, Saint-Mont, Iroulégues...

RHÔNE
La race et le velours : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côte-Rôtie, Rasteau, Visan, Côtes-du-Rhône...

PROVENCE
Les terroirs s'allient aux cépages : Bandol, Côtes-de-Provence, Coteaux-d'Aix, Coteaux Varois, Corse...

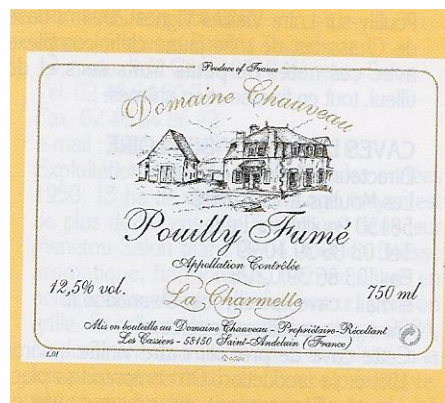
ALSACE
Les sols font l'exception

BEAUJOLAIS
La qualité est bien réelle : Morgon, Juliénas, Fleurie, Chénas...

LANGUEDOC
Les terroirs et la volonté : Corbières, Minervois, Faugères, Coteaux-du-Languedoc, Limoux, Vins de Pays...

JURA, SAVOIE, ALCOOLS
Les incontournables

L 19662 - 113 H - F. 12,00 € - AL



Domaine CHAUVÉAU

Benoît et Emmanuelle Chauveau
Les Cassiers 58150 Saint-Andelain

Tél. 03 86 39 15 42
Fax. 03 86 39 19 46

e-mail : pouillychauveau@aol.com

www.domaine-chauveau.com

Domaine de 10 ha où les cuvées sont élevées pendant 4 à 8 mois sur lies fines dans des cuves inox thermorégulées. Beau Pouilly-Fumé cuvée La Charmette 2004, issu d'un sol argilo-calcaire de type marnes kimméridgiennes, où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, de bouche fine et persistante. Leur Pouilly-Fumé cuvée Sainte-Clélie 2003, issu d'un sol calcaire (Clélie vient de la concentration des prénoms de leurs jumeaux Clément et Lise), un vin ferme et parfumé, frais et suave, aux connotations florales, qui allie intensité et souplesse.