

# La noblesse des grands rouges

Les terroirs français les plus nobles rivalisent de savoir-faire pour présenter des vins rouges de belle tenue. Autant de flacons qu'il faudra conserver précieusement pour en tirer la quintessence.



## Incontournable Château de Ferrand

Ce Saint-Émilion de 2010 se distingue par une robe profonde, un nez puissant et expressif comme la première attaque en bouche, vive et minérale. Les tanins sont fondus et soyeux en milieu de bouche et la fraîcheur est bien préservée. La finale est longue et aromatique, signe d'un très grand millésime.

Prix : 30 €

[www.chateauferrand.com](http://www.chateauferrand.com)



## Savoureuse Villa Baulieu

Les vignes de Villa Baulieu se composent de quatre parcelles formant huit hectares dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Son millésime 2011 rouge possède des arômes gorgés de soleil et se mêlent à des parfums d'épices fines et de réglisse. Une merveille.

Prix : 29 €

[www.villabaulieuvignoble.com](http://www.villabaulieuvignoble.com)



## Grand Tinel, grand classique

Ce millésime 2010 de Châteauneuf-du-Pape séduit par sa puissance et ses tanins racés. D'une robe grenat dense aux reflets pourpres, cette cuvée s'ouvre sur un nez puissant de fruits rouges et noirs bien mûrs, de vanille violette et d'épices comme le poivre et la cannelle.

Prix : 20 €

[www.domainegrandtinel.com](http://www.domainegrandtinel.com)



## La majesté de Grand Ormeau

Château Grand Ormeau propose son millésime 2009 en format magnum. Composé de 80% de Merlot et de 20% de Cabernet Franc, ce Lalande-de-Pomerol présente une belle robe sombre, presque noire. Le bouquet spontané révèle des arômes de fruits noirs et de gelée de framboise.

Prix : 45 €

[www.chateaugrandormeau.com](http://www.chateaugrandormeau.com)