

## MILLÉSIME 2020



### **88 pts - tasting by James Suckling**

*Reductive cherries, gooseberry leaves and some green spices on the nose. Fruity, with a medium to full body and a simple, fresh finish. Short and easy. Merlot and cabernet sauvignon. Drink now.*



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2022**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2022*

*« Robe rouge rubis, reflets pourpres. Nez de fruits noirs, touches de graphite et de poivre. Attaque en bouche soyeuse, sur la fraîcheur des épices, notes de réglisse. Un vin équilibré, sur la jeunesse de ses tanins. Servir sur des viandes grillées »*



### **Médaille d'Or au Concours de Lyon 2022**

*Gold Medal Concours Lyon 2022*



### **2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2022**

*« Cette cuvée d'un beau grenat profond exhale des senteurs intenses de fruits noirs et de vanille. Généreuse et friande dès l'attaque, la bouche montre du volume, de la puissance et une belle longueur, structurée par des tanins mûrs et soyeux. »*



### **Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2021**

*Silver Medal Concours Bruxelles 2021*



### **89 pts - tasting by James Suckling**

*« Aromas of blackcurrants and blackberries with hints of licorice, bark and a touch of leafiness. Juicy and savory character on the palate with medium body and fine tannins. Merlot and cabernet sauvignon. Needs a little time to open. Try after 2022 »*

## MILLÉSIME 2018



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2020**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2020*

*« Belle robe soutenue, reflets violacés. Le nez est assez discret sur des tonalités de fruits rouges mûrs. En bouche on apprécie sa densité, sa matière, ses tanins plutôt polis. Le fruit conserve le dernier mot en finale. Un bordeaux complet. »*



### **Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2020**

*Silver Medal Concours Lyon 2020*

### **88 pts - Wine Enthusiast Magazine**

*« Full of blackberry fruits, rich in tannins while also well balanced, this stylish wine demands some aging. It has the structure and bold fruit of the vintage, ripe and with fine promise. Drink this lightly spicy wine with a succulent aftertaste from 2021. » Roger Voss*



### **89 pts - Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2020**

*Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2020*

*« Lively but structured, giving dark plum, blueberry and damson, then a savoury, tea leaf finish. »*

## **MILLÉSIME 2016**



### **88 pts “ Best buy” - Wine Enthusiast Magazine**

*« This wine from Celliers de Bordeaux Benauge has firm tannins that lie over the ripe berry fruits. All this will develop into a ripe, structured wine with good acidity and delicious fruitiness. Drink from 2021. » Roger Voss*



### **Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018**

*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018*

*« Belle robe rubis soutenu, d'aspect jeune. Nez plaisant, floral, fruité, très engageant. En bouche une attaque fraîche, veloutée, charnue, avec un fruit croquant et un arrière-plan boisé discret. Belle finale grillée persistante. »*



### **Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2018**

*Silver Medal Concours de Bordeaux 2018*

## **MILLÉSIME 2015**



### **1 étoile dans le Guide Hachette des Vins 2018**

*« Un vin séduisant par son bouquet de cerise, de myrtille et de bon boisé, comme par son palais équilibré, souple, frais et fruité, aux tannins ronds et fondus. »*

## **MILLÉSIME 2009**

### **Wine Enthusiast, November 2011**

*« Benefiting from the ripe 2009 fruit, this shows the attractive character of many value Bordeaux wines in this year. It has red plum fruits, touched with raisins along with toast, acidity and a balance of tannins. » Roger Voss*



## **MILLÉSIME 2008**



### **2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2011**

*« De délicats parfums de fruits accompagnés de notes grillées précèdent une bouche généreuse, ronde et charnue, au boisé parfaitement dosé... »*



**Wine Enthusiast, December 2010**

*« This is a wine with good, dense and red fruit, a touch of wood and a firm structure. There is a sense of elegance backed up by some weight. The aftertaste brings in spice and balancing acidity. » Roger Voss*