

CHIGNIN-BERGERON – SAINTE-DOMINIQUE
Domaine Bouvet 2001

 5 à 8 € Blanc

Robe doré soutenu aux reflets or vif, limpide et brillante. Nez agréable dévoilant des arômes délicats de mangue et de bergamote. Bouche franche et généreuse, dotée d'une acidité futile. Finale d'une longueur moyenne.

Un vin déroutant. Une roussanne qui, à l'aveugle, nous emmène dans les côtes-du-rhône septentrionales : dépaysement garanti !

 **Maturité** : 2004. **À boire avant** : 2007.
Servir : en bouteille à 10°.


Suggestion d'harmonie gourmande : des rognons de veau à la vapeur. **16/20**

MONDEUSE – GUILLAUME CHARLES
Domaine Bouvet 2002

10 à 15 € Rouge

Robe soutenue, rubis aux reflets violacés. Nez exhalant des arômes de fruits noirs et d'épices. Bouche ample et volumineuse. Finale gourmande.


Une très belle mondeuse qui peut être encavée deux ou trois ans.

 **Maturité** : 2005. **À boire avant** : 2006.
Ouvrir : 1 h avant. **Servir** : en carafe à 15°.

Suggestion d'harmonie gourmande : une canette et un gratin de pommes de terre. **18/20**

AMARIVA


Domaine Bouvet 2001

 10 à 15 € Rouge

*Domaine Bouvet - Le Villard - 73250 Fréterive
Tél. : 04 79 28 54 11 - Fax : 04 79 28 51 97*

Robe pourpre soutenu aux reflets violet intense. Belle capillarité. Nez très plaisant, offrant des arômes de cassis et de myrtille. Bouche moelleuse et ample, dotée d'une acidité fine, de tanins soyeux et fins et de saveurs épicées. Finale d'une belle longueur.

Un vin original et intense, doté d'une minéralité gourmande et subtile. Un bel assemblage de cabernet et de persan, vieux cépage savoyard. Bravo !

 **Maturité** : 2005. **À boire avant** : 2010.
Servir : en bouteille à 16°.

Suggestion d'harmonie gourmande : un rôle de lièvre, sauce aigrette. **18/20**

MONDEUSE – GUILLAUME CHARLES
Domaine Bouvet 2001

10 à 15 € Rouge

Robe pourpre aux reflets violacé vif, limpide et brillante. Nez encore sur la réserve, marqué par un boisé vanillé intense et des

nuances délicates de fruits rouges. Bouche ample et moelleuse, équilibrée entre l'acidité et les tanins. Finale saline et légèrement tannique.

*Un vin élevé douze mois en fûts neufs à 80 %.
Une cuvée construite pour durer.*

À boire à partir de : 2006. **Maturité** : 2007.
À boire avant : 2012. **Servir** : en bouteille à 16°. **15/20**