

# *Sélection Prestige*

Bourgogne :

199,00€

**Domaine De Courcel, Les Rugiens, Pommard 1er Cru 2011**

**Le Domaine de Courcel, au sein de la même famille depuis sa fondation au 17e siècle, est sis à Pommard sur la Côte de Beaune, en Bourgogne.**

Ses Pommard Premiers Crus prestigieux sont Le Grand Clos des Epenots, Les Rugiens, Les Frémiers et Les Croix Noires. Tradition, modernité et excellence sont les piliers de ce domaine familial, dont les vins représentent l'archétype des grands Pommard.

La parcelle des Rugiens (1,07 ha) est flanquée à mi-colline au sud de Pommard, du côté de Volnay, et repose sur un sol argilo-marneux. Cette parcelle comprend une grande diversité de sols, allant du sol marneux très superficiel (0,2 m) à l'amont de la parcelle, au sol brun profond (0,8-1m) à l'aval. Son orientation est est-ouest. Les plants ont pour la plupart une soixantaine d'années. Les vins produits sont très épicés (épices suaves allant jusqu'à la girofle) très fins et aériens, élégants et concentrés. Les tanins de fin de bouche, les petits fruits des bois, les framboises très mûres, contribuent à la longue persistance du vin..

Bordeaux :

199,00€

**Château Léoville-Barton, Saint-Julien 2006**

Les 50 hectares de Léoville et les 17 hectares de Langoa plantés dans un sol de graves sur un sous-sol composé d'argile, incluent une forte proportion de vieilles vignes de manière à obtenir la meilleure qualité possible. La répartition des cépages est de 74% de Cabernet Sauvignon, 23% de Merlot et 3% de Cabernet Franc pour Léoville Barton, alors que le terroir de Langoa Barton est réparti entre 57% de Cabernet Sauvignon, 34% de Merlot et 9% de Cabernet Franc. Les deux propriétés bénéficient des mêmes méthodes de vinification.

## **jeunesse et caractère**

L'impression de sévérité donnée à ce millésime n'est en fait que la conséquence de sa jeunesse, les éléments constitutifs n'étant pas complètement fondus pour l'instant. Mis la silhouette qui se dessine montre une riche complexité, avec ses arômes de noyau, de cerise, mises en valeur par des touches de bois à peine présentes. En bouche, la densité, la profondeur représentent les traits majeurs d'un ensemble terminant sur des tanins solides au caractère réglissé.