



2004

REVUE DE PRESSE



bettane & desseauve

juillet 2008 - Grand Guide
des Vins de France 2009

Note : **14**

Ensemble gras, charnu, de bonne longueur.



Wine Guide 2008

Note : ★★★

This rich, full-bodied St-Émilion offers plum, dark cherry, violets and pepper bolstered by smooth tannin for less than \$30.



février 2008

Note : **87**



septembre 2007

Vin aérien, cabernet franc mûr ; très épicé, bonne acidité, il rappelle un Sangiovese et se boit donc comme un vin de Toscane. Relativement simple, mais bien fait, accompagne des mets méditerranéens.



juin 2007

Note : **89**

Smooth, soft and aromatic with herbal notes and intense plum and spice ; long, balanced and charming.



mars 2007

Note : **87**

Medium-bodied, with chewy, slightly extracted tannins. Clean and fresh. Best after 2008. 4,580 cases made, \$24.

2004

REVUE DE PRESSE



novembre 2006
Carnets de dégustations
n° 50-51

Note : **14,75**

La couleur est sombre, le nez fin et légèrement truffé. Bouche tendre, à la tannicité aimable. Corps et longueur moyens.



juin 2005

Note : **15**

Schlank, fruchtig, nicht ohne Rasse, mit krautigblumigem Finale. 2010 bis 2016.

Le Point

9 juin 2005 - n° 1708
Bordeaux primeurs 2004

Note : **15 - 15,5**

La proportion de cabernet franc (20%) est sensible et donne un bel éclat au bouquet, gelée de cerise et framboise, très attirant. Les merlots (80%) donnent une rondeur agréable, du gras, un toucher satiné en bouche.

O = 2009 G = 18 ans.



mai 2005 - Carnets de
dégustations n° 45
Les Bordeaux 2004
dégustés en primeur

Note : **14,75 - 15**

Il sent les fruits bien mûrs avec une pointe de figue.

En bouche, il se présente d'abord tannique, avant de s'arrondir sur la finale. Style longiforme et plutôt aromatique en fin de bouche. Un bel effort compte tenu des sols plutôt sableux.

Franck Dubourdieu
Exclusivement Bordeaux

mai 2005

Note : **85 - 87**

Anabelle Bardinet à Saint-Émilion ; 13 ha sables anciens. Le style habituel, puissant, concentré et dense doit lui permettre de bien figurer en bouteille.



avril 2005

Note : **17**

Very dark but with a light rim. Quite a bit of inky fruit and freshness. Very lively - really quite attractive. Not enormous but well balanced. Drink 2012-18.