



15/20

PASCAL AUFRANC

Juliéna Probus 2014

Violette et lilas embrassent la cause florale du nez. Le grillage de la vendange entière associé à une cuvaison longue donne un jus pur et sapide avec une terminaison saline.

14,50 € //  2016-2022

Bouteilles/an : 5 000

14,5/20

PASCAL AUFRANC

Chénas Vignes de 1939 2014

Son nez de pierre froide, de mousse libère un jus gras né de tanins suaves. Belle expression du sol.

11,50 € //  2016-2022

Bouteilles/an : 10 000

14,5/20

LAURENT GAUTHIER

Morgon Grand Cras 2014

Sous un carmin franc se distille un parfum de tarte aux quetsches. Éraflé à 80 % et grillé, le fruit est sobre, épuré, avec une portance tannique prometteuse.

9,50 € //  2016-2020

Bouteilles/an : 20 000

14/20

EMMANUEL FELLOTT

Beaujolais Gamay à petits grains 2015

La vinification et l'élevage court en cuves permettent de conserver un fruit plaisant et un équilibre tonique rafraîchissant. À savourer dans sa prime jeunesse.

8,20 € //  2016-2018

Bouteilles/an : 9 000

15/20

**DOMAINE
ROBERT PERROUD**

Côte-de-Brouilly

La Fourmaise du Pérou 2014

Le boisé de l'élevage devra se fondre pour laisser s'exprimer une matière droite, dense et poignante. À encaver.

14,50 € //  2018-2024

Bouteilles/an : 3 500