

LES BELLES CUVÉES

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
14/20



Un Moulis-en-Médoc avec des arômes de cassis et de groseille fraîche, relevés d'un poivré discret. Bouche ample, puissante mais fondante, drapée dans une texture veloutée. Idéal sur une belle viande rouge ou une planche de charcuteries.

**9€
95**

La bouteille

MOULIS EN MEDOC
Château Brillette



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
14,5/20



Juteux et concentré, exhalant les fruits noirs, la prune et les épices. La bouche est soyeuse, fraîche et bien structurée. À boire dès maintenant sur un magret de canard ou un carré d'agneau.

**12€
95**

La bouteille

CANON FRONSAC
Château Vrai Canon
Bouché



RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.