



9.90€

CHÂTEAU HURADIN
2024

Graves

Puissant, élégant et complexe.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU RÉAUT, LA GRAVIÈRE
2019

Cadillac Côtes-de-Bordeaux

Gourmand, harmonieux aux tanins
souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU DE PANIGON
2020

Médoc

Rond, complexe, tendre et persistant.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU PUY BONNET
2020

Montagne-Saint-Emilion

Souple, fluide, gourmand
et charmeur.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
13.20€ le litre



10.50€

CHÂTEAU D'ARCHE, A
2022

Graves

Structuré, équilibré,
fruits noirs mûrs.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster dès à présent
14.00€ le litre



11.50€

CHÂTEAU GRIMIÈRE
2016

Médoc Cru Bourgeois

Volumineux, tanins intégrés
et élégants.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.33€ le litre



11.90€

CHÂTEAU LA DAUPHINE,
DELPHIS
2020

Fronsac

Expressif, gourmand,
souple et rond.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



11.90€

CHÂTEAU DOYAC
2019

Haut-Médoc

Fruité aux notes de mûre,
de bleuet, d'amandes
toastées et de vanille.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
15.87€ le litre



ASTRID ET MAX DE POURTALES - CHÂTEAU DOYAC

Pouvez-vous nous présenter le Château Doyac et ce millésime 2019 ?

Nous avons acheté cette propriété il y a 28 ans. Tout était à refaire, et c'est justement ce qui nous a plu. Le terroir, lui, était déjà présent. Depuis, nous avons replanté essentiellement du Merlot, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc.

Qu'est-ce qui fait aujourd'hui du millésime 2019 un vin particulièrement intéressant à déguster ?

L'avantage du 2019 aujourd'hui, c'est qu'il est à son apogée. Les tanins du Cabernet Sauvignon, qui étaient bien présents au départ, sont désormais bien fondus. On retrouve de belles notes de fruits noirs, quelques notes torréfiées... C'est un vin qui est parfait à boire maintenant, mais qui pourra encore évoluer pendant au moins dix ans.

Quelle philosophie de garde défendez-vous pour vos vins et leur évolution dans le temps ?

Nous ne faisons pas des vins destinés à vieillir quarante ans, ce n'est pas le but. En revanche, nous cherchons à leur donner une belle durée de vie, une quinzaine d'années environ. Quelqu'un qui achète ce 2019 aujourd'hui peut le déguster tout de suite... ou choisir de le laisser encore un peu dans sa cave.