



15.50€

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE
2022

Graves

Concentré, généreux et tanins
élégants.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
20.67€ le litre



15.50€

MERRAIN ROUGE
2021

Médoc

Matère pleine, notes de fruits mûrs
vanillés.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.33€ le litre



15.90€

DAUVERGNE ET RANVIER
2023

Saint-Estèphe

Profond, notes de fruits noirs
et boisé.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre



16.90€

CHÂTEAU PLAISANCE
2014

Saint-Émilion Grand Cru

Puissant dans un échin velours.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
22.53€ le litre



17.90€

CLOS L'HERMITAGE
2023

Lalande-De-Pomerol

Équilibré, gourmand aux tanins
soyeux.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
23.87€ le litre

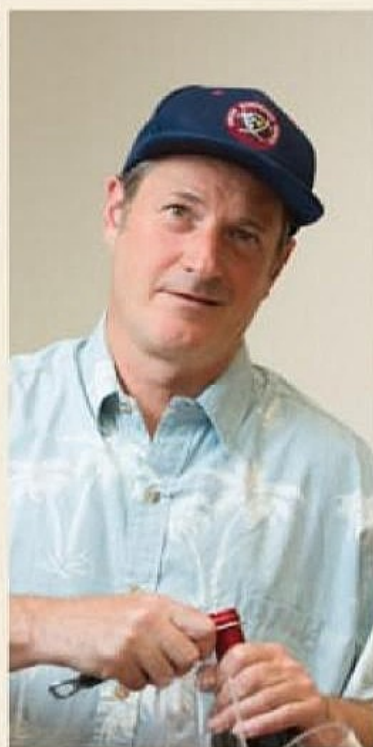


18.90€

CHÂTEAU TOUR DE CAPET
2021

Saint-Émilion Grand Cru

Dense, puissant et profond.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
25.20€ le litre



12.80€

CHÂTEAU
MAZEROLLES
GRAND VIN
2022

**Blaye
Côtes-de-Bordeaux**

Expressif, tanins fins,
bel équilibre.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
17.07€ le litre



PAUL GUILLET - CHÂTEAU MAZEROLLES

Pouvez-vous nous présenter le Château Mazerolles et ce millésime 2022 ?

C'est un vin d'assemblage composé de 80 % de Merlot, 15 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Malbec. Il est élevé naturellement au château, avec une année d'élevage en fûts de chêne d'un vin. C'est un vin gourmand, gouleyant, qui représente vraiment ce que l'on peut faire de très joli dans l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.

Quel rôle jouent le terroir et les choix d'élevage dans l'expression de ce millésime ?

Nos vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, sont plantées sur des sols argilo-calcaires, sur les premiers coteaux de Blaye, à environ 80 mètres d'altitude. Je le recommande aussi bien avec des viandes blanches que sur des accords un peu plus audacieux. Très récemment, je l'ai dégusté avec une côte de veau aux morilles, accompagnée d'une sauce au curry et au gingembre... c'était délicieux.

Comment êtes-vous devenu vigneron et qu'est-ce qui vous a conduit à reprendre cette propriété ?

Cela fait plus de vingt ans que je travaille dans le monde du vin, d'abord dans la vente, notamment sur Internet. Je suis passionné par le vin depuis toujours et j'ai eu l'occasion de commercialiser des vins du monde entier.

Il y a maintenant trois ans, j'ai eu envie de revenir à ma région. Installé à Bordeaux depuis une quinzaine d'années, je cherchais une propriété qui me ressemble.