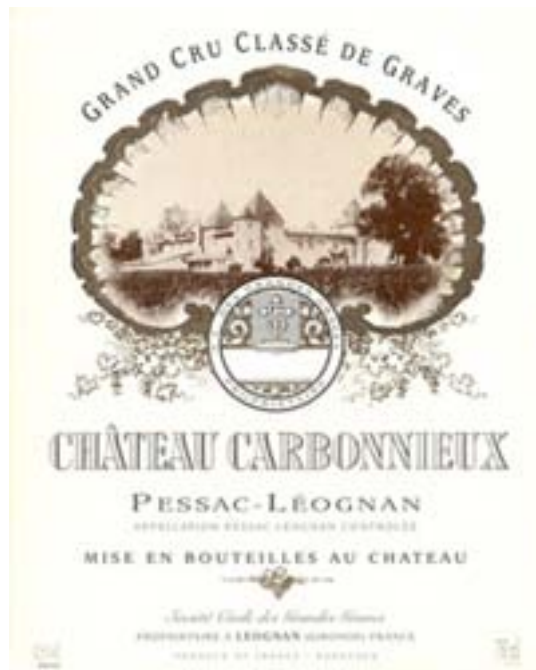


**RESERVEZ VITE VOS
CRUS PREFERES DANS
LE FABULEUX
MILLESIME 2009 !**



Très frais, ses parfums de mandarine, de fleurs d'acacia et de miel s'enroulent autour d'une matière douce et très pure. Fruité et subtil, et moins puissant que de coutume, Carbonnieux 2009 est un Pessac-Léognan classique qui s'allonge sur des notes suaves d'agrumes.

The Wine Advocate / R. Parker : 90-92/100

RVF (mai 2010) : 16-17/20

Quarin : 15/20

Château CARBONNIEUX Blanc 2009

AOC Pessac Léognan

19.45€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



2009 est un succès ici, un grand classique de l'appellation qui se révèle séduisant dès la première inspiration. Réglisse, cassis, tabac, cerise, minéral,... Les notes très pures filent au palais emporté par une matière qui surprend par sa densité, sa douceur et sa profondeur. Il se dégustera avec plaisir tout au long des 25 prochaines années.

The Wine Advocate / R. Parker : 89-92/100

Wine Spectator : 87-90/100

J. Dupont / Le Point : 16/20

RVF (mai 2010) : 15-16/20

Quarin : 15,25/20

Château CARBONNIEUX 2009

AOC Pessac Léognan

18.80€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



Ce cru est composé de plusieurs parcelles réparties au sein de l'appellation, ce qui lui permet d'exprimer avec justesse la typicité des saint-julien. Sa robe d'un rouge majestueux tire sur le noir. L'émotion est aussi bien réelle à la découverte du bouquet intense, qui mêle les fruits mûrs au cuir et au boisé épicé. Puissant, gras et soutenu par des tanins lisses, le palais débouche sur une finale fraîche et poivrée.

Quarin : 15-15,25

Château MOULIN DE LA ROSE 2009

AOC Saint-Julien

15.50€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



Ce domaine tient son nom du comte Joseph-Marie de Ségur-Cabanac, surnommé le prince des vignes, qui possédait ici plusieurs parcelles. On trouve d'ailleurs dans le vignoble des bornes de pierre gravées à son nom. Majoritaire dans l'encépagement, le cabernet-sauvignon marque ce vin aux notes de fruits rouges mûrs qui se marient avec la vanille et le cacao de l'élevage. Suivent un palais à la solide charpente et une finale épicée qui donnent du caractère à l'ensemble.

Quarin : 14

Château SEGUR DE CABANAC 2009

AOC Saint-Estèphe

12.50€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



Il était en progression, le voici au sommet, même si ce Deuxième Cru classé de Margaux peut aller encore plus haut selon Quarin. Pour l'instant, 2009 offre de sublimes parfums de fruits noirs écrasés, de truffe, de vanille, de café et d'herbes fraîches.

Et sa séduction ne s'arrête pas là : au palais Lascombes 2009 se déploie avec un éclat très pur dû à une fraîcheur persistante et une minéralité suave qui élèvent sa matière veloutée et prolonge la saveur de ce vin généreux et structuré de très longues secondes. Aussi grand que 2005.

Parker : 94-96+

Wine Spectator : 92-95

J. Robinson : 16,5

Decanter : 4

Quarin : 15,75-16

Château LASCOMBES 2009

AOC Margaux

60.00€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



Le second vin, Chevalier de Lascombes, est un vin fruité et souple. Il est destiné à être bu dans les cinq à dix ans après sa mise en bouteille. Il permet ainsi d'attendre le grand vin.

CHEVALIER DE LASCOMBES 2009

AOC Margaux

15.50€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



L'un des vins les plus célèbres de Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet doit son renom actuel à l'opiniâtreté et aux efforts d'Hervé puis d'Henri Duboscq, propriétaires du domaine depuis 1952. Le terroir sans défaut composé de graves mêlées d'argile est planté de manière atypique de 50% de merlot, 40% de cabernet-sauvignon et 10% de cabernet-franc. Il produit un vin opulent, profond, au fruit généreux, résultat de vendanges tardives, d'une macération prolongée et d'un élevage en fûts de chêne neuf. Ces choix de vinification, qui ont pu choquer certains tenants d'un classicisme rigoureux, sont à l'origine du caractère séducteur et chaleureux de cet excellent Saint-Estèphe, que l'on compare parfois à un grand bourgogne...

RVF : 17-18/20 : Ce 2009 sera le meilleur vin du château depuis le 1990. Son fruit exubérant et sa bouche sphérique en font un immense charmeur. Un grand Haut-Marbuzet qui combine à la fois sa légendaire suavité et beaucoup de fond.

Quarin : 15,75-16/20

J. Dupont / Le Point : 17/20

Château HAUT MARBUZET 2009

AOC Saint-Estèphe

29.00€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*



Un Sauternes d'une structure remarquable dont la robe attire l'œil tel un Louis d'or ! Un vin blanc liquoreux et limpide, plein d'arômes de fruits confits.

Château HAUT-BERGERON 2009

AOC Sauternes

17.50€HT la bouteille en caisse bois de 12 bouteilles*

*Sans engagement et sauf vente entre-temps – Quantités limitées – Livraison Printemps 2012

**Commandes et renseignements à
info@livewell.fr ou au 05.57.22.35.64**

Dans la limite des stocks disponibles - Sans engagement et sauf vente entre-temps – Quantités limitées – Livraison Printemps 2012

Paiement comptant à la commande du montant HT

TVA payable à réception de la commande