

Découvrez le Club'œnocentres

Des viticulteurs accompagnés et conseillés par les œnologues des œnocentres.

La sélection des vins rouges à moins de 10 € du Club'œnocentres

Lors d'une dégustation à l'aveugle, 15 œnologues ont sélectionné les BestOf rouges de la rentrée.



CLUB
œnocentres
Bordeaux

Notre sélection, votre référence.



La Chambre d'Agriculture de la Gironde,
1^{er} réseau de conseil et d'expertise
viti-vinicole

Dans le prochain numéro,
découvrez la sélection
des vins qui sublimeront
vos Fêtes de fin d'année !

www.oenocentres.com

NOTRE COUP DE ♥



Château PETIT BOYER PRESTIGE

**Blaye Côtes de Bordeaux
2015**

Robe éclatante - Nez de fruits rouges très mûrs, capiteux, accompagné d'un boisé-fumé, complexe - Belle sucrosité en bouche - La matière est dense et gourmande, la finale onctueuse.

œnologue : Nicolas Piffre
œnocentre Saint-Savin
www.petit-boyer.com



Clos des VERDOTS

Bergerac rouge - 2014

Belle robe profonde - Nez riche et complexe : jolis fruits noirs, notes grillées et épicées - Bouche très généreuse, du charnu et de la matière, toute en équilibre avec des tanins fins et soyeux - Finale très plaisante à la fois délicate et gourmande.

œnologue :
Damien Le Grelle
œnocentre Bergerac-Duras
www.verdots.com



Château CLOS DU LOUP Cuvée Prestige

**Blaye Côtes de Bordeaux
2014**

Couleur pourpre - Nez de fruits à l'eau de vie, de fruits noirs, de cassis, avec des nuances de tabac blond et de moka - Bouche charnue, aux tanins veloutés avec un beau volume - Vin opulent.

œnologue : Nicolas Piffre
œnocentre Saint-Savin
www.vignoblesbouillac.com



Château MOUSSEYRON

Bordeaux Supérieur - 2014

De couleur rubis, ce vin se dévoile dans le temps - Les arômes de confiture de groseille, de cassis et d'amandes grillées en font un vin qui appelle à la gourmandise - Ample et charnu en bouche, ce vin s'alliera parfaitement à de l'agneau braisé.

œnologue : Maud Amoureux
œnocentre Soussac
www.vignobles-larriaut.com



CHÂTEAU LE VIROU

Les Vieilles Vignes
**Blaye Côtes de Bordeaux
2014**

Robe violine - Nez expressif avec des notes florales et épicées, un fruité confit - L'attaque en bouche est puissante, suivie de tanins délicats et veloutés - La finale est rafraîchissante - Un vin riche en sensations.

Cœnologue : Nicolas Piffre
CEnocentre Saint-Savin
www.chateaux-en-bordeaux.com



ALEXANDRIN du GRAND MONTET

Ste Foy Bordeaux - 2015

Robe rubis violine intense - Nez complexe et flatteur dominé par une belle expression fruitée où viennent se fondre de légères notes boisées - Bouche toute en gourmandise, souple, ronde, ample avec des tanins soyeux et élégants - Un vin plaisir et harmonieux.

Cœnologue :
Christophe Veysseyre
CEnocentre Soussac
www.chateaugrandmontet.com



Secret de GRAND BATEAU

Bordeaux - 2014

Robe sombre - Nez complexe de fruits noirs mêlés à des nuances grillées et briochées - Bouche charnue toute en séduction, opulente et fraîche - Finale soyeuse, intarissable et gourmande.

Cœnologue :
Paul Godard de Beaufort
CEnocentre Blanquefort
www.barriere-freres.com



Château de Perre CUVÉE CLÉMENT

Bordeaux - 2014

Couleur pourpre profond, ce vin complexe s'exprime sur des notes vanillées, grillées et de fruits noirs - Élégant et structuré en bouche, sa jeunesse acceptera un passage en carafe pour sublimer une belle pièce de bœuf grillée.

Cœnologue : Maud Amoureux
CEnocentre Soussac
www.vignobles-mayle.com



CHÂTEAU LES FAURES

Bordeaux - 2014

Vêtu d'une belle robe sombre, ce vin possède une richesse aromatique alliant des notes florales à celles du cassis et de la mûre.

Cœnologue : Maud Amoureux
CEnocentre Soussac
les.faires@wanadoo.fr



Château du Bloy "BIO" Bergerac - 2015

Robe rouge intense aux reflets violines - Nez très expressif marqué par la fraise, les fruits rouges acidulés enrobés par quelques notes épicées - Ce vin présente une attaque ample et charnue, avec un retour aromatique marqué par les fruits rouges et les épices - Vin friand, gourmand et délicat, il exaltera viandes et plateaux de fromages à merveille.

Cœnologue : Caroline Fleur
CEnocentre Soussac
chateau.du.bloy@wanadoo.fr



Château TOURMENTINE

Bergerac rouge - 2015

Belle robe violette - Très joli fruit au nez, sur des notes de cassis et de cerise - Bouche fraîche, légère avec un bon volume, des tanins bien enrobés et un agréable retour aromatique - Finale équilibrée et suave.

Cœnologue :
Damien Le Grelle
CEnocentre Bergerac-Duras
www.chateau-tourmentine.fr



Château DES TOURTES

Cuvée Prestige

**Blaye Côtes de Bordeaux
2014**

Belle robe intense - Joli nez de fruits rouges mûrs, le boisé est élégant, sur des notes vanillées et torréfiées - La bouche est dense, avec des tanins ronds et une structure harmonieuse et sensuelle.

Cœnologue : Nicolas Piffre
CEnocentre Saint-Savin



Château LES PÂQUES Cuvée Prestige

**Blaye Côtes de Bordeaux
2014**

Robe rubis - Nez subtil, de cerise et de cassis, avec une touche de cuir accompagnée de notes boisées, grillées - En bouche, l'attaque soyeuse est suivie d'une belle tension tanique - La finale est fruitée et équilibrée.

Cœnologue : Nicolas Piffre
CEnocentre Saint-Savin
www.chatealespaques.com



Château Anglade Bellevue

Cuvée Passion

**Blaye Côtes de Bordeaux
2012**

Robe rubis profond - Nez boisé légèrement fumé avec des notes de caramel et de fruits noirs - Bouche dense avec des tanins élégants et ronds - Finale gourmande sur le fruit - Belle complexité.

Cœnologue : Eric Bardon
CEnocentre Saint-Savin
www.mega-freres.fr



Château Gantonnet Bordeaux - 2014

Robe pourpre intense - Il s'exprime au nez sur un bouquet de fruits noirs, d'épices finement associées à un boisé discret et fondu - La bouche est généreuse, tendue, avec des tanins mûrs et savoureux. Une belle expression du terroir et du millésime qui laisse présager d'un bon potentiel de garde.

Cœnologue : Florent Niaoutou
CEnocentre Soussac
www.chateaugantonnet.fr



Château Larose-Trintaudon

Haut Médoc - 2014

Le compromis entre puissance et finesse - Les fruits noirs illustrent sa complexité - Tanins charnus et structure moelleuse ravissent les gourmands - Tension et finale juteuse confèrent son équilibre - Un vrai régal !

Cœnologue : Christophe Coupez
CEnocentre Pauillac
www.chateau-larose-trintaudon.fr