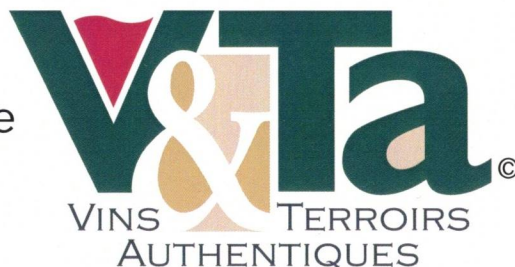


VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



www.vinsetterroirs.be

Côtes de Bourg 2019 - «Cuvée Spéciale» Château des Ifs

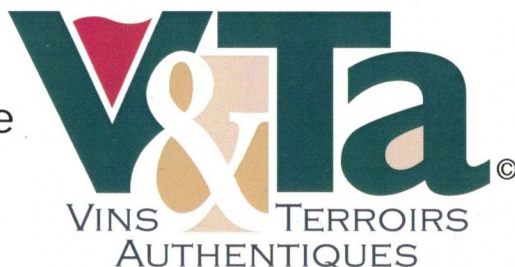
Robe engageante, rubis carmin de belle jeunesse. Les dégustateurs apprécient le charme de ce bouquet qui marie avec bonheur les arômes de fruits rouges au sirop voire confit (framboise, cerise) aux notes de boisé délicat et épices douces. Très engageant ! La bouche tient les promesses du nez. L'attaque, de texture gourmande et serrée, est suivie d'un milieu de bouche joliment tramé, où s'expriment dans la complémentarité les saveurs d'élevage et de fruit (myrtille, bigarreaux). La finale, assez serrée, peut encore patiner ses contours; elle se révèle bien persistante.


Michel Praet
Rédacteur en Chef


Herman Dedapper
1er Maître-Sommelier de Belgique

VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



www.vinsetterroirs.be

Côtes de Bourg 2018 *Château des Ifs*

Robe cerise à reflets tuilés sur un disque ouvert. Le nez, élégant et démonstratif, associe dans une belle harmonie les arômes de cerise confite, épices douces, prune et tabac. Un ensemble engageant. Ce vin gourmand et convivial privilégie la finesse de texture et la fraîcheur. Son acidité bien présente souligne les saveurs de fruits rouges, dans un ensemble fondu et lissé, à déguster aujourd'hui sur son équilibre et sa vigueur.



Michel Praet
Rédacteur en Chef



Herman Dedapper
1er Maître-Sommelier de Belgique