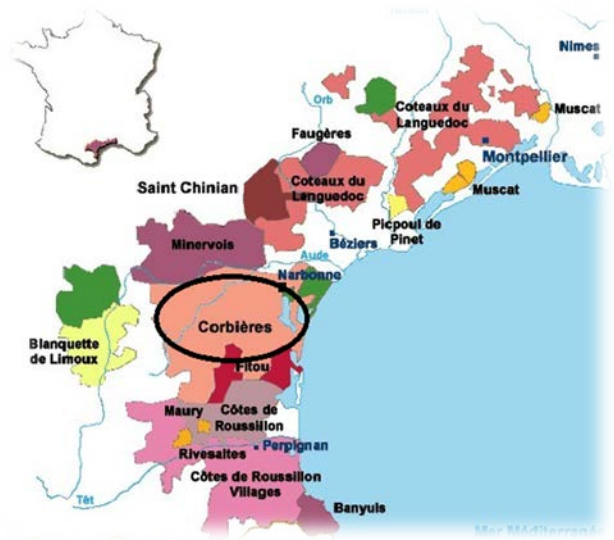


David Latham



Château St Estève Corbières



	<p align="center">«Chardonnay», Pays d'oc: 2016, Blanc, (13°), tarif: 6 €</p> <p><u>Elevage</u> Sur lies fines pendant 2-3 mois</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Cristalline aux reflets jaune paille</p> <p><u>Nez</u> Fruits à chair blanche (poire), avec des touches de notes florales</p> <p><u>Bouche</u> Miéilé, bel équilibre acidité + gras, vin de plaisir</p> <p><u>Accord</u> Apéritif, tapas, fruits de mer</p>
	<p align="center">«Cuvée Classique», Corbières: 2014, Rouge, (13,5°), tarif: 7,5 €</p> <p><u>Cépage</u> 60% Grenache noir, 40% Syrah</p> <p><u>Robe</u> Très soutenue</p> <p><u>Nez</u> Nez très expressif, sur des notes de petits fruits rouges bien mûrs (cassis, mûre)</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, longueur courte, légère astringence en fin de bouche mais l'ensemble reste fondu</p> <p><u>Accord</u> Grillades</p>
	<p align="center">«Henry de Monfreid», Corbière: 2013, Rouge, (14°), tarif: 10 €</p> <p><u>Elevage</u> En vieux fûts de chêne entre 6 et 8 mois et en cuve. Pas de filtration à la mise en bouteille</p> <p><u>Cépage</u> Syrah, Carignan, Grenache noir, Mourvèdre</p> <p><u>Robe</u> Grenat aux reflets rubis</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez fermé, 2nd nez : poivré, vanillé, fruits mûrs</p> <p><u>Bouche</u> Vin bien fondu, bel équilibre, finesse, épicé sur la fin de bouche, légère astringence due au Carignan qui disparaîtra en vieillissant</p> <p><u>Accord</u> Gibier en sauce</p>
	<p align="center">«Altaïr», Corbières: 2009, Rouge, (14°), tarif: 30 €</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois d'élevage en fûts de chêne neufs</p> <p><u>Cépage</u> 80% Syrah (vieilles vignes), 20% Grenache noir</p> <p><u>Robe</u> Rouge profond et intense</p> <p><u>Nez</u> Complexe, vanille, fruits confits</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, ronde, notes de fruits confiturés, légère présence du bois et d'astringence en fin de bouche,</p> <p><u>Accord</u> Volailles aux morilles et fromages affinés</p>
	<p align="center">«Altaïr», Corbières: 2014, Rouge, (14°), tarif: 24,5 €</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois d'élevage en fûts de chêne neufs</p> <p><u>Cépage</u> 80% Syrah (vieilles vignes), 20% Grenache noir</p> <p><u>Robe</u> Rouge rubis</p> <p><u>Nez</u> Finesse, complexe, notes de fruits noirs</p> <p><u>Bouche</u> Très belle matière, bouche puissante et élégante, plein de fruits ; la finale est longue, soyeuse et gourmande</p> <p><u>Accord</u> Magret de canard, côte de bœuf et fromages</p>



«Ganymède», Boutenac: 2010, Rouge, (14,5°), tarif: 18 €

<u>Elevage</u>	12 mois d'élevage en fûts de chêne neufs, puis 12 mois en bouteille
<u>Cépage</u>	Carignan (vieilles vignes), Syrah, Grenache noir, Mourvèdre
<u>Robe</u>	Couleur grenat aux reflets tuilés
<u>Nez</u>	Fruits noirs mûrs, moka, épices torréfiées
<u>Bouche</u>	Belle matière avec des tanins fondus, note de cacao
<u>Accord</u>	Confit de canard aux truffes, fromages affinés