



## Les Essentielles de Mancey Millésime – 2016

*Vin rouge - Mâcon-Mancey*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Jolie robe rubis. Nez profond de petits fruits rouges et noirs, notes de cerise marquées à l'agitation. En bouche une belle attaque très intense sur le fruit, une évolution acidulée avec une agréable persistance. Un style à la fois friand et très élaboré.



## Les Vignerons de Mancey Millésime - 2015

*Vin rouge - Mâcon*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe rubis clair. Nez de fruits rouges net, d'intensité moyenne. En bouche un style friand, équilibré, relativement gouleyant avec une tonalité légèrement épicée plaisante. Pourquoi pas sur un boudin aux pommes.



## Les Vignerons de Mancey Millésime - 2016

*Vin rouge - Mâcon*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe rubis moyennement soutenu. Nez de petites baies rouges et noires mûres. En bouche un style léger, acidulé, équilibré et simple. A déguster sur une brochette de volailles.





## Domaine Dupré Millésime - 2016



*Vin rouge - Mâcon*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rubis clair. Nez de fruits rouges assez discrets. En bouche un style très fondu, léger, aérien même. Un vin gouleyant, fruité, très accessible, qu'on ouvrira avec des charcuteries.



## Les Vignerons de Mancey Les Cadoles - 2016



*Vin rouge - Mâcon-Mancey*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe rubis soutenu. Nez de cerise mûre, plaisant. En bouche une belle attaque, beaucoup de soyeux, de matière. La finale est relativement charpentée avec une belle persistance fruitée. Un style personnalisé pour une volaille.



## Les Vignerons de Mancey Pinot Noir - 2016



*Vin rouge - Bourgogne*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe légère, rubis, reflets violets. Nez net évoquant des fruits rouges mûrs (framboise, chair de cerise). La bouche est équilibrée, gouleyante, sur le fruit, avec une plaisante tonalité acidulée. Un vin typique, accessible, friand.



## Les Vignerons de Mancey Les Cadoles - 2016



*Vin rouge - Bourgogne*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe d'un rubis peu soutenu. Nez de fruits rouges mûrs. En bouche une sensation de soyeux très plaisante, des tanins polis et un fruit net. Une cuvée d'une certaine finesse, à ouvrir sur une viande blanche.



## Les Essentielles de Mancey Pinot Noir - 2016



*Vin rouge - Bourgogne*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe rubis clair. Nez de fruits rouges mûrs avec une tonalité de fruits à noyau à l'aération. La bouche séduit par son soyeux, son fondu, sa fraîcheur. Les arômes s'amplifient jusqu'en finale dans un style friand évoquant la cerise mûre.



## Domaine Dupré Pinot Noir - 2016



*Vin rouge - Bourgogne*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe d'intensité moyenne, rubis cerise. Nez de fruits rouges bien mûrs affichant de discrètes notes épicées. En bouche un pinot noir généreux et frais à la fois dont le caractère fruité s'enrichit d'une dimension poivrée épicée discrète, plaisant.



## Domaine Chapuis Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Bourgogne Aligoté*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune clair, reflets verts. Nez engageant dévoilant des notes florales, chair de prune. Bouche séduisante, charnue, soyeuse, fraîche, aérienne. Un aligoté pimpant, gai, qu'on appréciera dès l'apéritif.



## Les Essentielles de Mancey Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Mâcon-Mancey*

**Note : 88/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune clair lumineuse. Nez profond s'ouvrant sur des fragrances fruitées (fruits à chair blanche, abricot), touche exotique. Bouche ample, généreuse, dont l'opulence est bien contenue par une touche de fraîcheur. L'ensemble est plein et long.



## **Les Vignerons de Mancey Chardonnay - 2016**

*Vin blanc sec - Bourgogne*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune clair. Nez discret dévoilant à l'aération de timides notes florales et de noisette fraîche. En bouche de la rondeur, du gras, un ensemble poli et frais à la fois, équilibré et plutôt persistant. Pour l'apéritif ou un plat de poisson.

## **Les Vignerons de Mancey Millésime - 2016**

 *Vin blanc sec - Mâcon-Villages*

**Note : 81/100**

Dégustation : année  
2017

Robe jaune clair, brillante. Nez expressif associant notes florales et touche de fruits exotiques. Attaque ample et généreuse marquée par une discrète sensation de douceur. La fraîcheur, la tension reprennent le dessus à l'évolution et en finale.

## **Domaine Chapuis Millésime - 2016**

 *Vin blanc sec - Mâcon-Mancey*

**Note : 86/100**

Dégustation : année  
2017

Robe jaune clair. Nez net mêlant touches florales, note citronnée et fond minéral. La bouche séduit par son ampleur, son équilibre gras fraîcheur, sa texture fine et sa persistance. Un mâcon de belle facture dont on apprécie l'expression minimaliste.

## **Domaine Jean Touzot Millésime - 2016**

*Vin blanc sec - Mâcon-Cruzille*

**Note : 90/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune or clair. Nez profond d'une belle pureté dévoilant des notes citronnées. Bouche ample, généreuse, fort bien fondue, portée par une fraîcheur délicieuse qui met en valeur un fruit net et gourmand. Une réussite.





## Domaine Coste-Caumartin Millésime – 2016



*Vin rouge - Pommard*

**Note : 92/100**

Dégustation : année 2018

Robe pourpre soutenu. Nez sur le fruit mûr soutenu par un élevage racé. La bouche déborde de saveurs fruitées avec un éclat salivant malgré une présence tannique de jeunesse. Finale calcaire soyeuse. Ses qualités de chair laissent augurer le meilleur.



## Domaine Coste-Caumartin 1er Cru Les Fremiers - 2016

*Vin rouge - Pommard*

**Note : 94/100**

Dégustation : année 2018

Robe pourpre, reflets jeunes. Nez boisé fin sur fond de griottes, d'épices, ambiance forestière. La bouche imprime le fruit dès l'attaque enrichi d'une sensation florale suave et élancée, l'élevage apportant une pointe tannique élégante. Avenir certain.



## Domaine Coste-Caumartin 1er Cru Le Clos des Boucherottes - Monopole - 2016

*Vin rouge - Pommard*

**Note : 96/100**

Dégustation : année 2018

Robe grenat, reflets rubis. Nez racé, présence florale et de griotte gourmande. La bouche séduit par son ampleur, son élégance, sa plénitude. On porte aux nues son fruit, sa dimension florale, sa finale tannique généreuse. Un 2016 au caractère entier.



FR



## Domaine Coste-Caumartin Sous le Château - 2016

*Vin blanc sec - Saint-Romain*

**Note : 92/100**

Dégustation : année 2018

Robe or clair, brillante. Nez au boisé vanillé grillé fin. Composante chardonnay (amande, fleurs blanches). Bouche jeune, équilibrée, au fruité enveloppant. Matière généreuse qui enrichit la sensation de franchise aromatique. S'affinera avec le temps.