

## Résultats de dégustation

---

### Sous Le Château - 2018

*Vin blanc sec - Saint-Romain*

**Note :90/100**

Dégustation : année 2020



Robe jaune clair, reflets verts. Nez mêlant fruits blancs, fine dimension fumée-minérale, chêne discret. Bouche charnue, riche, corpulente à laquelle une belle vivacité apporte de la tonicité. De fines notes épicées complètent la palette. Beau vin typé.

---

### Le Clos du Château - Monopole - 2018

*Vin blanc sec - Saint-Romain*

**Note :92/100**

Dégustation : année 2020



Robe limpide, reflets or. Nez minéral fumé, présence noble des fruits blancs, des fleurs miellées. Bouche d'une grande pureté aromatique, d'une grande élégance, dotée d'une enveloppe charnelle, d'une finale minérale qui apporte densité et structure.

# GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

## La Rue au Port - 2018

*Vin rouge - Pommard*

**Note :92/100**

Dégustation : année 2020



Robe soutenue, reflets grenat clair. Nez forestier, de mousse, de champignons sur fond de fruits rouges bien mûrs. Bouche mâchée, ample, aux tanins encore prononcés. Le fruit est déjà au rendez-vous et devrait rapidement prendre le pouvoir. Du potentiel.

---

## Les Vignots - 2018

*Vin rouge - Pommard*

**Note :91/100**

Dégustation : année 2020



Robe grenat soutenu. Nez prometteur mêlant framboise, griotte, fougère, réglisse, épices mêlées. Bouche corsée, structurée, riche, portée par une belle vivacité. Les jeunes parfums commencent à s'ouvrir sur un fond végétal de qualité. Beau pommard.

---

## 1er Cru Les Chouacheux - 2018

*Vin rouge - Beaune*

**Note :92/100**

Dégustation : année 2020



Robe rouge soutenu, reflets rubis. Nez d'une grande pureté fruité (cerise, cassis), arrière-plan forestier (mousse, champignon). En bouche, des tanins encore un peu serrés, un élevage présent mais une belle dimension fruitée acidulée gage d'un bel avenir.

# GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

## Sarl Coste-Caumartin 1er Cru La Refène - 2018

*Vin rouge - Pommard*

**Note :93/100**

Dégustation : année 2020



Robe concentrée, reflets jeunes. Nez agréablement confituré (baies rouges), belle présence de sous-bois. Bouche sapide, dotée d'un fruit digeste, très pur, très charnu. Beaux tanins assouplis, fraîcheur d'ensemble. Un 1er cru délicat, aérien.

---

## 1er Cru Les Fremiers - 2018

*Vin rouge - Pommard*

**Note :92/100**

Dégustation : année 2020



Robe rubis vif, reflets de jeunesse. Nez racé, fruits rouges, griotte, jolie dimension florale, fond végétal. Bouche riche, assez dense, ferme dont on apprécie déjà les parfums vibrants. Ensemble tendu de belle persistance, très beau millésime.

---

## 1er Cru le Clos des Boucherottes Monopole - 2018

*Vin rouge - Pommard*

**Note :93/100**

Dégustation : année 2020



Robe rubis intense d'une jeunesse manifeste. Nez encore discret au fruité élégant (griotte, prune), fines touches minérales et épicées. Bouche concentrée, soyeuse, dense, aux splendides effluves naissants. Tanins soyeux, boisé de qualité, unesplendeur.