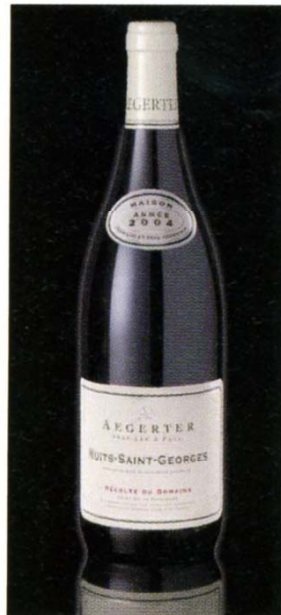


Nuits-Saint-Georges 2004, Jean-Luc et Paul Aegerter (France)

➤ Avec sa couleur sombre, presque violette, tirant sur le noir, ce vin peut encore attendre quatre ans avant d'être dégusté. Mais on peut aussi s'en régaler dès maintenant. Au nez, il développe des arômes de cassis et de mûre avec un boisé très léger. En bouche, les tanins sont présents mais arrondis. Ce vin, encore sur le fruit grâce à sa jeunesse, est puissant sans lourdeur.
A.L.



**Les mets : un jambon persillé, un coq au vin
ou un gibier à plume**

France : 39 € chez les cavistes
(renseignements au 33 (0) 3 80 61 02 88)
Royaume-Uni : chez Arthur Rackham
(www.ar-emporia.com)

Il y avait une bulle...

Qu'avez-vous bu hier...
Guy Martin