

En 2010, Nos vins ont été sélectionnés...



BEAUNE PREMIER CRU

Les Reversées Blanc 2007 16/20

Boisé vanillé pour le moment, dominant, mais donnant de la longueur et de l'onctuosité, crémeux, noblement élevé, à attendre.



**BONNES-MARES
 GRAND CRU 2007**

17.5/20

Nez floral très racé, tendu mais moelleux, serré mais raffiné, long, somptueuses promesses et grande fidélité au cru.



BOURGOGNE PINOT NOIR 2007 15/20

Générique remarquable par son parti pris : structure et tannin avec beaucoup de chair pour équilibrer l'ensemble.



MEURSAULT 2007 16/20

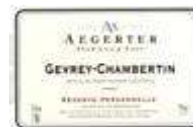
Reflets verts, notes grillées parfaitement à point et typées, jolie acidité, un village exemplaire, hautement recommandable et capable de vieillir.



**GRANDS ECHEZEUX
 GRAND CRU 2007**

16.5/20

Velouté de texture et plénitude des sensations tactiles liées à un vrai savoir-faire.



GEVREY CHAMBERTIN 2006

Réserve Personnelle

Un élevage assez court a conféré à ce vin d'agréables notes épicées et fumées, et des tannins fondus qui accompagnent une chair aux accents de fruits rouges frais. Un Gevrey sur la finesse bientôt prêt.



**BEAUNE PREMIER CRU
 Les Reversées Blanc 2007 ***

Vin aux parfums de vanille et de noisette. L'attaque en bouche est vive, puis on découvre une matière ample, d'une grand maturité. Ce vin sera encore meilleur dans deux ou trois ans.



**POMMAR PREMIER CRU
 Les Bertins 2006**

Le carmin de son habit est aussi brillant qu'intense. Le nez s'efface pour laisser parler en bouche la puissance d'un fruit charnu porté par des tannins fondus et discrètement boisés. A garder quatre ou cinq ans.