

**Nos vins sélectionnés par le BETTANE & DESSEAUME**



**BONNES-MARES GRAND CRU 2008**  
 17/20

Robe dense, boisé marqué, tension évidente, tanin ferme, terroir bien mis en valeur, de la classe et du potentiel.



**GRANDS -ECHEZEUX GRAND CRU 2008**  
 16/20

Robe foncée, boisé marqué, corps souple mais tanin astringent, vin de garde, manquant peut-être un peu de nuances dans le fruit.



**MEURSAULT 2008** 16,5/20

Excellent moelleux, raisin mûr, assemblage donnant une véritable idée de l'appellation, long, exemplaire dans sa catégorie.



**BEAUNE PREMIER CRU LES REVERSEES 2008** 15,5/20

Assez gras, joli fruité d'agrumes et de mile, pas de lourdeur, boisé bien intégré, du charme immédiat.



**PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU CREUX DE LA NET 2008** 16/20

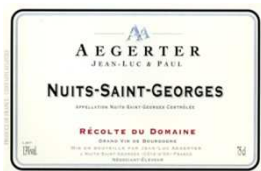
Joli nez, élégant, de fleur de vigne, délicieux, raffiné, long, rappelant la classe de ces terroirs en blanc.



**MARANGES PREMIER CRU CLOS DES ROIS 2008** 15/20

Robe très sombre, nez ouvert et très agréable de raisin mûr, texture pleine mais très veloutée pour l'appellation, remarquable qualité d'élevage, rapport qualité-prix intéressant.

AA  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL



**NUITS-SAINT -GEORGES 2008**

**Récolte du Domaine**

*14,5/20*

Robe rubis, demi lumineuse, pas trop intense, boisé fin, texture souple, de la finesse, de la longueur sur un corps moyen.



**BOURGOGNE BLANC 2008**

*13,5/20*

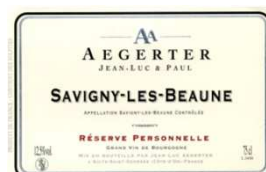
Récolte du domaine, pâle, frais, arrondis, jolie pureté, pas très nuancé dans son fruit mais simple, franc, facile à boire.



**SAINT -ROMAIN Sous le Château 2008**

*14,5 /20*

Robe pâle, nez citronné, léger mais fin, belle salinité en rétro-olfaction, fidèle au style de l'année.



**SAVIGNY -LES-BEAUNE ROUGE 2008**

*13/20*

Récolte du domaine, robe pourpre plus léger que Maranges, souple, tannin un peu sec, matière moyenne mais agréable.