

CH. MAGNEAU Julien 2004 ★★

■ 4 ha 9 000 (II) 8 à 11 €

Une sélection rigoureuse préside à l'élaboration de cette cuvée. Son objectif ? Obtenir un vin généreux ayant la puissance nécessaire pour tirer profit de son passage en barrique. Le but est parfaitement atteint avec ce 2004 dont l'élégance et la complexité aromatique (amande, noisette grillée et pamplemousse) sont à la hauteur de la structure consistante et harmonieuse. Une garde de trois à quatre ans pourra être envisagée, comme un mariage avec des poissons en sauce. Riche, avec des tanins bien enrobés, le **Château Magneau rouge 2004**, a obtenu une étoile. Les châteaux **Coustaud blanc 2005 (5 à 8□)** et **Guirauton rouge 2004** ont été cités.

🗝️ Henri Ardurats et Fils, EARL Les Cabanasses,
12, chem. Maxime-Ardurats, 33650 La Brède,
tél. 05.56.20.20.57, fax 05.56.20.39.95,
e-mail: ardurats@chateau-magneau.com

📍 🍷 🚶 t.l.j. 9h-12h 14h-18h; sam. dim. sur r.-v.

