

CH. MAGNEAU Julien Élevé en fût de chêne 2007 ★★

■ 3ha 12 000 (II) 8 à 11 €

La famille Ardurats cultive la vigne depuis le XVII^eS. Quant à son vin, présent dans le Guide dès la première édition, il fait preuve d'une belle régularité. Coup de cœur dans le millésime 2004, cette cuvée s'illustre une fois encore, aussi bien par l'éclat de sa robe que par l'élégance de ses arômes : des fleurs, de la menthe, de la réglisse assortis d'un boisé distingué. Le palais n'est pas en reste, souple et gras sans la moindre lourdeur, riche et fin, avec des arômes de fruits frais et d'épices. Une bouteille à marier à des crustacés ou à un poisson fin. Trois autres vins des mêmes producteurs obtiennent chacun une étoile : le **Ch. Coustaud blanc 2007** (3 à 5□), élevé en cuve, pour son côté aromatique, sa rondeur et son équilibre ; Le **Ch. Coustaud rouge 2005** (3 à 5□) et le **Ch. Guirauton rouge 2006** (3 à 5□), pour leur bonne structure.

🗝️ 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,
ardurats@chateau-magneau.com

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

