

CH. MAGNEAU 2010

★★

50 000



5 à 8 €

Ce vignoble de clairière s'inscrit dans la tradition des Graves en réservant une place non négligeable au sémillon (40%) et à la muscadelle (10%), aux côtés du sauvignon.

Ce dernier cépage, fort aromatique, ne passe pas inaperçu dans ce vin très expressif aux arômes de fleurs blanche (muguet), de citron et de fruits exotiques (fruit de la Passion).

Un ensemble remarquable par sa fraîcheur et sa finesse.

Un petit cran en dessous mais très harmonieuse, la cuvée **Julien 2010 blanc (11 à 15 €; 15 000 b.)**, coup de coeur pour les millésimes 2004 et 2009, obtient une étoile. Si elle a connu le bois, elle montre surtout des qualité de fruité. Ces deux vins gagneront à attendre un à trois ans.

🗝️ Jean-Louis et Bruno Ardurats,
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. 8h30h-12h 14h-18h; sam. dim. **str.**

