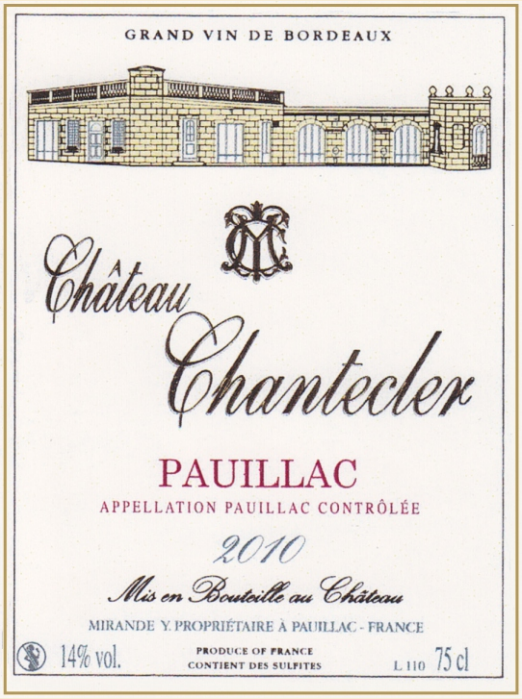
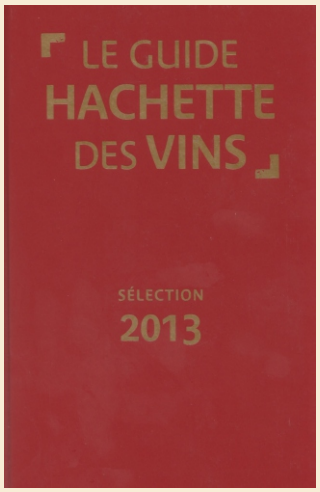


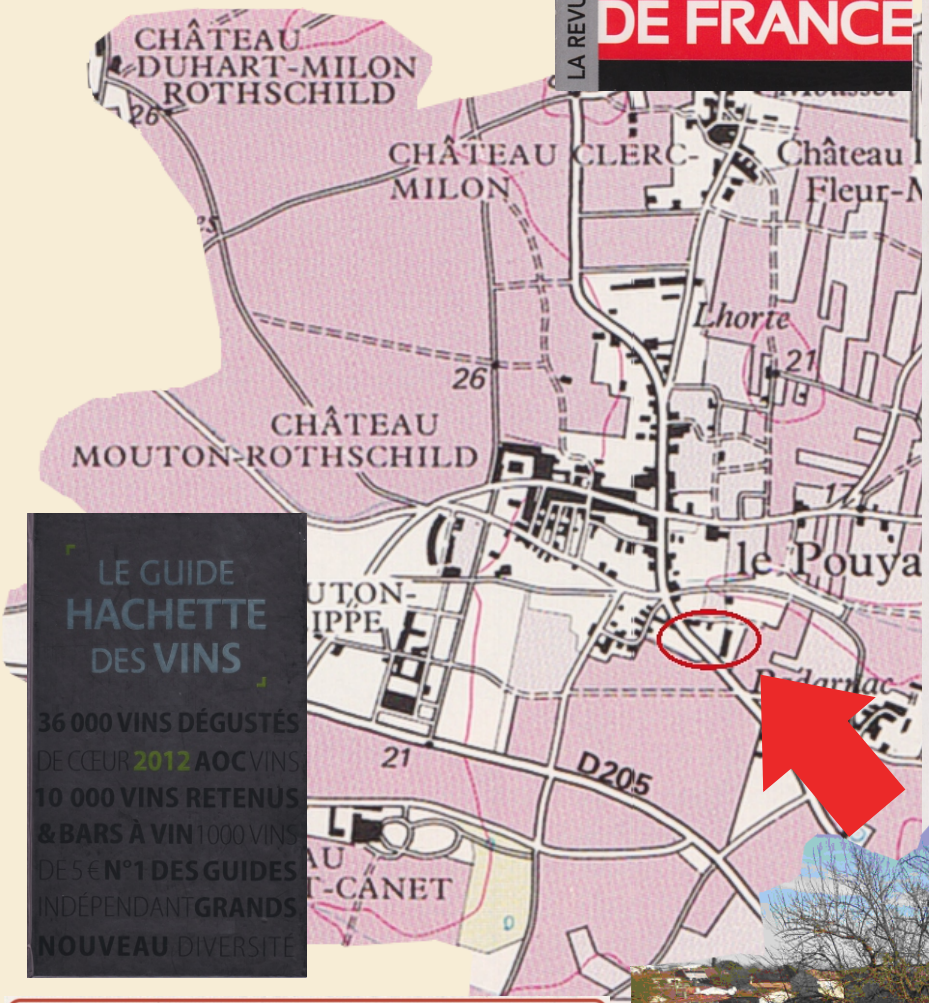
CH. CHANTECLER 2009 ★★

n.c.

Avec ses vieilles vignes de quarante-cinq ans plantées sur des graves profondes regardant la Gironde, ce cru possède un atout de taille. Il sait en tirer parti pour obtenir un vin qui a fière allure dans sa robe hésitant entre grenat, pourpre et noir. Mêlant les fruits mûrs un rien confits à un boisé de qualité, le bouquet dégage une impression d'harmonie qui se retrouve dans un palais rond, corsé et long, soutenu par des tanins à la fois fins et serrés. Une bouteille que l'on commencera à ouvrir dans trois ou quatre ans.

Yannick Mirande, 3, rte de Bordeaux, 33250 Pauillac.





Spécial millésime 2010

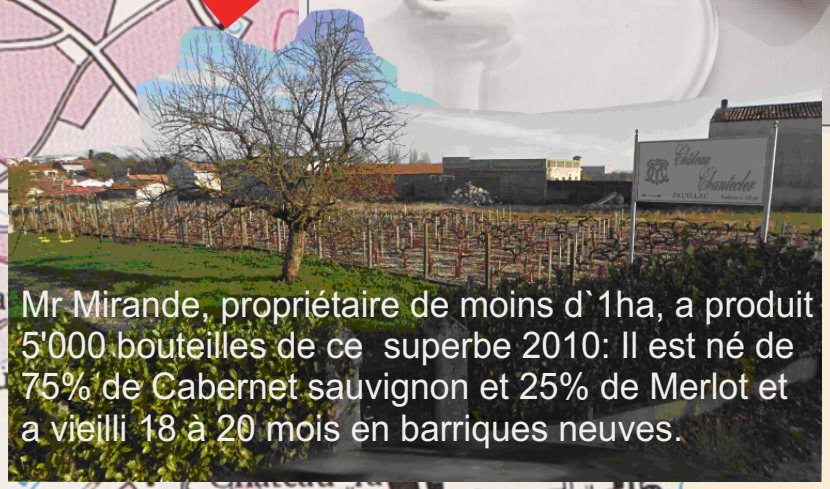
Le Médoc s'impose comme la plus belle réussite du millésime, grâce à ses superbes cabernet-sauvignon. Mûrs à souhait, ils possèdent des tanins imposants, mais superbes. Vous trouverez dans cette sélection de nombreux vins très réussis, capables de vieillir. O. Pls.

CH. CHANTECLER 2008 ★★

n.c.

Sur ce joli confetti viticole « tombé » de la corbeille de noces lors de l'union de Fleur-Milon et de Mouton-Rothschild, Yannick Mirande produit depuis le millésime 2004 des bouteilles qui ne manquent pas d'intérêt. Rouge profond, son 2008 mêle le fruit (mûre et groseille) et le merrain pour former un ensemble seyant qui s'exprime au palais sur des tanins bien enrobés.

Yannick Mirande, 3, rte de Bordeaux, 33250 Pauillac.



Mr Mirande, propriétaire de moins d`1ha, a produit 5'000 bouteilles de ce superbe 2010: Il est né de 75% de Cabernet sauvignon et 25% de Merlot et a vieilli 18 à 20 mois en barriques neuves.