

## CH. VEYRAN Clos de l'Olivette 2005 ★★★

4,90 ha 20 000



Accord tout trouvé avec un chevreuil grand veneur, dans deux ou trois ans. Car le vin, de teinte profonde à reflets violines, exhale des senteurs de garrigue, de vanille et d'épices. Car il se montre volumineux, structuré, mariant en finale les fruits noirs aux notes d'élevage. La cuvée **Tradition rouge 2005**, qui n'a pas connu

le bois, mérite une étoile pour son nez de fruits noirs mûrs et son soyeux qui autorise une dégustation dès la fin 2008.

📍 Gérard et Olivier Antoine, Ch. Veyran, 34490 Causses-et-Veyran.



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2008

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS.  
À TOUS LES PRIX

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS



### Château Veyran Clos de l'Olivette 2005

34490 Causses et Veyran

Situé sur les contreforts de la Montagne Noire, cette cuvée est élaborée à partir de **Syrah 80%** et de **Grenache 20%** qui lui confèrent une belle robe pourpre sombre avec des jolies notes de mûres et de réglisse auxquelles s'ajoute une note de boisée due à son passage en Fûts de Chêne. Cette cuvée se garde de 8 à 12 ans et se déguste à 18°C sur viandes rouges, gibiers et fromages.

## CH. VEYRAN Tradition 2006 \*\*

2,5 ha 13 000



Après une visite de l'église du XII<sup>e</sup>s. du hameau, allez déguster ce 2006, assemblage de syrah majoritaire et de grenache, d'une couleur intense, qui révèle un nez fruité et épicé. La bouche également sur le fruit est soutenue par des tanins élégants et finement boisés. Un vin qu'il faudra attendre deux à trois ans avant de songer à l'accompagner d'un tournedos aux morilles.

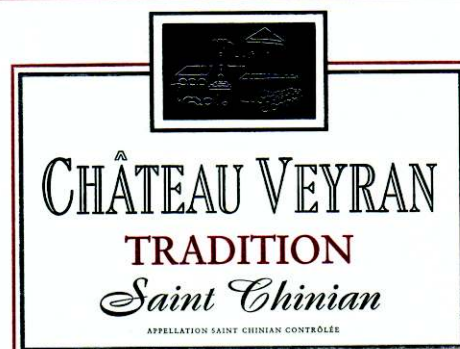
📍 Antoine, Ch. Veyran, 34490 Causses-et-Veyran.



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2009

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS.  
À TOUS LES PRIX

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS



Gérard ANTOINE Propriétaire Récoltant  
34490 CAUSSES & VEYRAN - PRODUCE OF FRANCE

### Château Veyran Tradition 2006

34490 Causses et Veyran

Situé sur les contreforts de la Montagne Noire, cette cuvée est élaborée à partir de **Syrah 85%**, de **Mourvèdre 10%** et de **Grenache 5%** qui lui confèrent une belle couleur pourpre avec une structure tannique agréable qui lui confère un parfait équilibre avec des notes de garrigue et de fruits rouges.

Cette cuvée se garde de 5 à 8 ans et se déguste à 16°C sur viandes rouges, charcuteries et fromages.