

# VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

## *Château Maine-Chaigneau "Cuvée JS"*

*Lalande de Pomerol 2014*

Jolie robe pourpre étincillante. Un bouquet profond et doux qui mêle dans une belle harmonie les notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) et d'épices douces. Touche de boisé noble à l'aération. Les dégustateurs s'accordent pour louer la générosité de cette cuvée parfaitement vinifiée, qui associe densité de matière, équilibre acidité/gras, finesse de tanins et persistance. L'expression fruitée (baies rouges et noires) est respectée pour un élevage bien maîtrisé. Un bel exercice de style.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M Praet'.

Michel Praet  
Rédacteur en Chef

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H Dedapper'.

Herman Dedapper  
1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique

# VIN SÉLECTIONNÉ PAR

Guide d'achat belge



[www.vinsetterroirs.be](http://www.vinsetterroirs.be)

## *Château Maine-Chaigneau*

*Lalande de Pomerol 2014*

Robe rouge carminé intense et éclatant. La douceur des arômes de boîte à cigares et tabac caramélisé laissent rapidement place aux notes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et à la pâtisserie. Un bouquet enjôleur. Une bouche voluptueuse, qui privilégie le charme d'un fruit mûr et pulpeux (cerise, framboise, fraise). Croquant en milieu de bouche, l'ensemble offre un bel équilibre acidité/gras. Finale épurée et partiellement fondue de longueur très appréciable.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M Praet'.

Michel Praet  
Rédacteur en Chef

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H Dedapper'.

Herman Dedapper  
1<sup>er</sup> Maître-Sommelier de Belgique