

27^e Vinalies
Nantes, le 5 juin 2009

Prix d'Excellence

décerné à Antoine Moueix

pour son AOC Bordeaux Antoine Moueix Rouge 2007

Commentaire de dégustation : La robe de ce 2007 offre une belle intensité, s'étirant sur une palette de grenat foncé. Les fruits rouges mûrs (framboises, cerises) s'associent à merveille aux épices, composant ainsi une riche palette aromatique qui s'épanouit davantage en bouche. Celle-ci, gourmande et souple, atteint son équilibre grâce à sa belle structure et à ses tanins fondus et croquants. Ce vin se mariera idéalement avec des aiguillettes de canard aux cèpes.

Œnologue parrain

Le Président National



Pierre GOUTTENOIRE

Le Commissaire Général

