

**CHÂTEAU MYON DE L'ENCLOS**

MOULIS-EN-MÉDOC, CRU BOURGEOIS 2018

**Un Moulis riche et complexe**

Issu d'un terroir siliceux argilo-calcaire, ce vin est composé à 70 % de cabernet sauvignon et à 30 % de merlot. Il est affiné par 18 mois d'élevage. Le nez est riche de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices douces. En bouche, l'attaque est franche et suave et on retrouve un fruité onctueux et des tanins ronds. À déguster sur une estouffade de joue de bœuf vigneronne.



**33480**  
**Listrac-Médoc**

**CHÂTEAU PALOUMEY**

HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR 2018

**À boire ou à garder**

Un millésime particulièrement réussi pour ce cru. Au nez de fruits noirs (cassis, cerises noires, mûres), de pivoine, d'épices, de vanille et de poivre blanc succède en bouche un vin rond, soyeux, particulièrement équilibré. Beaucoup de plaisir pour ce joli vin qu'on pourra garder. Avec un croustillant de foie de veau et céleri, jus de volaille réduit.



**50 rue Pougé-de-Beau, 33290**  
**Ludon-Médoc**

