



GUIDE DE NOS MILLÉSIMES

Comme chaque Année, voici quelques conseils de dégustation :

1999	À boire	Tous les vins peuvent être dégustés.
2000	À boire	Ce millésime est à maturité depuis quelques années maintenant.
2001	À garder où à boire	Les vins commencent à s'ouvrir.
2002	À boire	Millésime de garde. A goûter ponctuellement.
2003	À boire	Tous les vins peuvent être dégustés.
2004	À boire	Tous les vins sont à maturité, ne plus attendre.
2005	À garder	Grand Millésime à conserver encore, villages accessibles.
2006	À boire	Plaisants sur les villages et premiers crus, les Grands crus s'ouvrent.
2007	À boire	La majorité sont très agréables actuellement, même les Grands crus.
2008	À goûter	Equilibre, finesse. Grands crus à goûter, quelques vins se referment actuellement.
2009	À garder	Millésime de garde. à goûter ponctuellement.
2010	À garder	Superbe millésime, complet, bonne aptitude au vieillissement.
2011	À garder à goûter	Millésime sur le Fruit avec belle fraîcheur. Villages et premiers crus à goûter.
2012	À boire	Millésime de garde. Mûr et très concentré. Tendance à la réduction, aération recommandée.
2013	À garder à goûter	Belle Année, vins très parfumés, belle fraîcheur. Peut se déguster maintenant et se garder.