

CHÂTEAU DE PIBARNON

« TÉNOR DE L'ANNÉE »

TÉNOR DE L'ANNÉE

★★★★ ROUGE 2013

Un beau nez très typé, avec du cuir noble, des fruits noirs grillés, des notes de pinède. Bouche expressive, très fruitée, sur les fruits noirs sauvages, une belle matière charnue, encadrée par des tanins poivrés. Finale longue et aromatique, très épicée. Attendre un peu avant quelques truffes sous la cendre. 31.00 €

★★★★(M) BLANC SEC 2014

Du fruit blanc mature, des notes d'agrumes, de pinède, le nez est sur son naturel. Bouche ample, avec un fruité pur et intense, une finale grillée, très expressive, sur une amertume fine. Pour des langoustines à la plancha. 24.00 €

★★★★(M) BLANC SEC 2015

Du fruit blanc mature, des notes de fleurs séchées, de pinède. Bouche fruitée, avec une matière mure, une vivacité bien équilibrée, une finale bien allongée. Pour des rougets grillés. 24.00 €

★★★★(M) ROSÉ 2015

Un nez épicé, de fruits rouges rôtis, de fougère. Bouche dense, pleine, avec un fruité mur, une finale structurée, poivrée. Un rosé de garde pour une bouillabaisse. 20.00 €

SELECTION D'EXPERTS ÉPICURIENS POUR FINS GOURMETS
GUIDE HUBERT
36^e ANNÉE FRANCE SUD 2016

AMBASSADRICES, INSOLITES, AUTHENTIQUES...
1700 TABLES
 POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES BUDGETS



LES 42
 "ASSIETTES D'OR
 GUIDE HUBERT"
 2016

TESTÉS, NOTÉS ET COMMENTÉS
1000 VINS
SÉLECTIONNÉS PAR P. CASAMAYOR, H. DURAND ET N. ADENIS

110
 TÉNORS
 GUIDE HUBERT
 2016

★★★★(M) ROSÉ NUANCES 2014



Un nez épicé, avec du fruit rouge mature, bouche pleine, ample, avec du gras, un fruité épicé, une finale profonde et allongée. Un vrai rosé de gastronomie, pour une bouillabaisse. 26.00 €