



CHATEAU LABESSE 2011

Wine Advocate, Robert Parker, April 2012 : 86

Wine Spectator : 87-90

This has a ripe, almost flashy profile, with good cut to the fig, currant and anise fruit flavors carried by toasty pain d'épices and sporting a little graphite on the finish.

CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2013 : Silver Medal

CHATEAU LABESSE 2010

James Suckling : 90

Wine Spectator : 89

This has succulent plum, boysenberry and mulled currant notes, with a licorice snap tang and a solid, toasty apple wood-tinged finish. Drink now through 2017.

CHATEAU LABESSE 2005

CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2008 : Gold Medal

CHALLENGE INTERNATIONAL DES VINS BLAYAIS-BOURGEOIS 2008 : Silver Medal

GUIDE HACHETTE 2009

Rubis profond, ce 2005 se montre encore discret au nez, ne libérant que quelques fines notes boisées. Souple et fondu, sa bouche est simple et agréable, marquée toutefois en finale d'une pointe de fraîcheur. A servir en 2009 sur des plats en sauce.

CHATEAU LABESSE 2004

GUIDE HACHETTE 2008 ★★

« Ce Château Labesse, grenat intense, au bouquet naissant de fruits rouges réhaussé de notes boisées et réglissées. Les tanins veloutés et charnus sont mûrs, finement boisés et très fruités en fin de bouche. Un vin à boire ou à garder entre 3 et 5 ans. »

CHATEAU LABESSE 2003

GUIDE HACHETTE 2006 ★

Le Château Labesse élevé en fût de chêne 2003 obtient une étoile il se distingue par sa maturité aromatique et par son élégance ; il se boira un peu plus jeune.

FEMINALISE 2009 : Silver Medal

CHATEAU LABESSE 2002

GUIDE HACHETTE 2005

Ce château Labesse possède un bouquet complexe, aromatique, fait de fruits mûrs, de vanille, d'épices et une structure soyeuse et puissante à la fois, d'une grande longueur. Une bouteille à ouvrir dans 2 à 5 ans.