

GRAND VIN DE BORDEAUX

2 0 1 1

WINE SPECTATOR Note : 86-89

Slightly rustic in feel, with singed apple wood and macerated blueberry and black cherry fruit notes. Shows a slightly raisined edge, with a woody note on the finish.

2 0 1 0

WINE SPECTATOR Note : 89

Ripe but nicely focused, with crushed plum, cassis and blackberry paste supported by graphite and toasted spice. Offers solid, fleshy grip on the finish.

2 0 0 9

WINE SPECTATOR Note : 88

This is solid, with winery currant and blackberry fruit melded together, wrapped with smoldering tobacco leaf notes and backed by a hint of bittersweet cocoa. –JM

2 0 0 7

LE POINT « Bordeaux 2007 » : 15/20

Violette, zan, bouche dense, moelleuse, un peu rustique mais plaisante ; tanins fermes en finale. *O = 2011 G = 6 ans*

2 0 0 6

WINE SPECTATOR Note : 85

Offers sweet berry and plum on the nose. Medium-bodied, with fine tannins and a clean finish, with just a hint of wood. A little chewy. Best after 2009. 3,330 cases made. –JS

LE POINT « Bordeaux 2006 » : 15/20

Mûre, myrtille, violette, bouche douce, riche, un peu asséchante en finale mais bonne matière au départ, long, bien fruité. *O = 2010 – G = 10 ans*

2 0 0 5

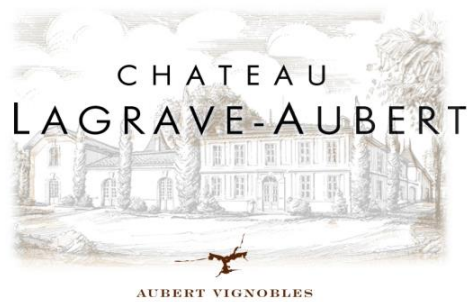
Extrait de « The Wine Advocate », Robert PARKER, Mai 2007 87-89

WINE SPECTATOR Mars 2008 Note : 85

There's very ripe, almost raisiny fruit, with hints of licorice and espresso. Medium-bodied, with fine tannins and a light finish. Best after 2008. –JS

Extrait de « Le Devoir », Jean-Aubry, 21/08/09 :

La primeur en rouge. Un vin d'une élégance rare dans cette appellation, malgré un prix à peine trop élevé. Mais le cœur y est, l'émotion aussi, le bouquet large et floral, nuancé d'un irrésistible boisé épicé. Bouche souple, satinée, sensuelle et fraîche, pas trop musclée.



GRAND VIN DE BORDEAUX

2 0 0 4

WINE SPECTATOR Note : 85

Aromas of crushed berries and flowers follow through to a medium body, with fine tannins and a light finish. Clean and well-made. Best after 2007. 3,330 cases made. –JS

Médaille d'argent, Concours général agricole Paris 2006

GUIDE HACHETTE 2008 *

2 0 0 3

GUIDE HACHETTE 2006 **

Propriétaire du Château La Couspaude, grand cru classé de Saint-Emilion, la famille Aubert préside également à la destinée de ces côtes de castillon, régulièrement à l'honneur dans ce guide. Ce Château Lagrave-Aubert est remarquable par sa robe rouge cerise, par ses arômes complexes de fruits rouges, de boisé bien fondu et d'épices et par ses tanins veloutés constituant une superbe charpente. Un vin de caractère, au potentiel certain (au moins trois à six ans).

2 0 0 2

LE POINT « Bordeaux 2002 » : 16/20

Joli fruit, bouche dense et bien travaillée, une extration pas trop violente, tanin soyeux, enrobé et un fruité qui explose en finale.

Guide Hachette : *

2 0 0 1

Extrait“ Le revue des vins de France, Guide des Meilleurs vins à petits prix” A.GERBELLE ;Ph.MAURANGE 8.5/10

2 0 0 0

Médaille d'OR, Concours des grands vins de France-MACON