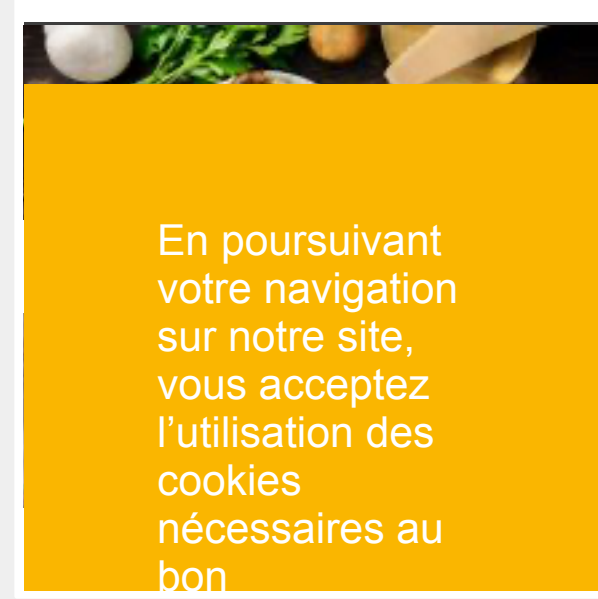

LES + POPULAIRES


CAVE DE L'ANNÉE



PEINTURE AU VIN


**LES MÉDAILLES
DU VIN**

**LA MINUTE
VIN**
L'ACTUALITÉ

6 grands vins à goûter au moins une fois dans sa vie

⌚ TEMPS DE LECTURE: 2 MIN



La vie est rythmée par de nombreuses et belles découvertes gustatives, tant dans l'assiette que dans le verre. Certaines dégustations marquent à jamais les esprits, surtout lorsqu'il s'agit d'apprécier de grands crus. RELAIS DU VIN & CO vous présente donc sa sélection prestigieuse de 6 vins à savourer au moins une fois durant votre existence.

Vosne- Romanée 1er Cru Suchots – Domaine Louis Latour


Plus vaste domaine de Grands Crus en Bourgogne, le Domaine Louis Latour s'étend sur 48 hectares dont 27 en Grand Cru. Le cœur de la Maison Latour bat dans le petit village d'Aloxe-Corton, berceau de la famille depuis la création. Le prestigieux Vosne-Romanée que nous vous présentons revêt une robe rubis sombre et profonde. Au nez, il dévoile des arômes de mûre, de réglisse et de sous-bois. Sa bouche est ample, ronde et soyeuse, sur des notes de mûre et de moka. La dégustation se termine par une belle finale tout en fraîcheur et légèreté. Nous vous suggérons de lui accorder un bœuf mironton, un lapin aux giroles, un chevreuil aux aïelles, ou des fromages affinés.

 145€ / 75cl sur www.louislatour.com
 CHF 144.90 / 75cl sur www.flaschenpost.ch
Château Gloria 2012 – Château Gloria


Œuvre de la vie d'Henri Martin, son créateur, le Château Gloria s'ancre dans un grand terroir de la Rive Gauche de Bordeaux, à savoir celui de Saint-Julien. Cette appellation du Médoc produit d'une belle élégance et complexe, offrant une grande capacité d'évolution en garde. Ainsi, Bordelais à la robe rouge vin, ce sublime Château Gloria offre au nez des arômes de cassis et d'autres fruits rouges. La bouche est charnue, généreuse et mûre, avec des tannins souples. Pour l'apprécier pleinement, accordez-lui du gibier à plumes ou un plat à base de poulet.

 53.60€ / 75cl sur www.drinksco.fr
 240.- / 3L sur www.millesima.ch
Sassicaia - Tenuta San Guido


Tenuta San Guido est une propriété s'étendant sur 2'500 hectares. Ce lieu dynamique et unique promet un écosystème fondé sur l'équilibre entre l'homme et la nature, dans l'optique de produire des crus d'exception. Vin rare italien, Sassicaia à la maturité optimale, ce cru toscan dévoile une robe rubis intense. Le nez, discret, porte sur des arômes de cassis, de cerises, de cuir et de fines épices. En bouche, la matière est très gourmande et limpide, avec des saveurs de cassis et d'airelle rouge. La finale est persistante avec des tannins serrés et raffinés.

 280€ / 75cl sur www.tenutasanguido.com
 CHF 279.- / 75cl sur www.coop.ch
Château Figeac 1er Grand Cru Classé Saint-Emilion – Château-Figeac


À l'œil, ce vin grandiose revêt une robe pourpre très dense, avec un centre noir et une bordure violette. Le nez est délicat, avec des arômes de cassis, e fraises des bois et de mûres, suivis par du réglisse, du tabac à pipe parfumé, des pastilles au chocolat et une touche d'arômes fins de torréfaction. La bouche est élégante et bien structurée. Elle suggère des tannins très fins et des notes de myrtille. Alliant fraîcheur et force, la finale et d'une délicatesse incroyable. Un vin exceptionnel attire des mets de haute qualité tels qu'un tournedos Rossini ou une belle pièce de viande servis avec des petits légumes.

 370€ / 75cl sur www.chateau-figeac.com
 CHF 369.50 / 75cl sur www.flaschenpost.ch
Il Rosso di Chiara – Paolo Basso


Un délicieux vin rouge tessinois récompensé à de multiples reprises! Concentrant de nombreuses années d'expérience et de savoir-faire de son créateur, ce cru peut vieillir pendant une dizaine année avant d'être consommé, mais s'apprécie également dans sa plénitude dès son jeune âge. Au nez, des arômes intenses se manifestent et offrent des parfums fruités de cerises et de fruits mûrs. En bouche, la structure solide se marie harmonieusement avec le raffinement, amenant un style distinct et profond. A déguster avec un plat de pâtes, les risottos, les viandes rouges, ainsi que les fromages au lait de vache affinés.

 44.78€ / 75cl sur www.paolobasso.store
 CHF 44.- / 75cl sur www.paolobasso.store
Goldline – Cave Philippe Bovet


Voici un cru assez exceptionnel, puisque sa matière a vécu 10 ans dans quatre fûts de chène neufs consécutifs avant la mise en bouteille. Il est doté d'une robe sombre, presque noire. Le nez est puissant et porte sur des notes de fruits noirs, d'épices et de balsamique. La bouche mêle suavité et maturité, sans le caractère "surmûrit" du fruit. Véritable vin de passionné pour des palais exigeants et curieux, il sublime particulièrement les mets de la chasse.

 122.12€ / 75cl sur www.philippebovet.ch
 CHF 120.- / 75cl sur www.philippebovet.ch
Les articles les plus populaires...

L'ALCOOL DANS JURASSIC PARK

Une éponge algébrique dit le Nublar à la Sora

Haut de page

 En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation des cookies nécessaires au bon fonctionnement de celui-ci. [En savoir plus](#)
RELAIS VIN & CO
 — La culture du bon goût —

 SUISSE - FRANCE - BELGIQUE
 LUXEMBOURG - QUÉBEC

RUBRIQUES

 L'AGENDA
 L'ACTUALITÉ DU VIN
 LA RÉFÉRENCE DU MOIS
 LA SÉLECTION DU MOMENT
 LA RECETTE GOURMANDE
 LA QUESTION DU JOUR
 TOUT SAVOIR SUR LE VIN
 LES VOYAGES

À DÉCOUVRIR

 LES MÉDAILLES DU VIN
 LA MINUTE VIN
 LE CONCOURS

CONTACT

 QUI SOMMES-NOUS ?
 CONTACTEZ-NOUS
 MENTIONS LÉGALES

SERVICES PRO

 NOUS PROPOSONS
 DIFFÉRENTS SERVICES LIÉS
 AU MARKETING DU VIN.
 DÉCOUVREZ-LES DES
 MAINTENANT SUR

www.RELAISDUVIN-PRO.com
RELAIS VIN PRO