



Fée Aux Roses 2007

« **Velouté, délicatement parfumé, harmonieux** »

Couleur sombre et profonde

Nez dense, mur et concentré avec des notes de « boisé fumé » et de crème de cassis remarquable.

Attaque vive et de très beaux volumes. Tanins assagis et civilisés.

Notes de prune en finale. Fin de bouche corsée. Persistance remarquable. Une belle réussite du millésime et une authentique expression du Cabernet Sauvignon.

32% Merlot et 68% Cabernet Sauvignon

7337 bouteilles

Fée Aux Roses 2008

« **Complet, raffiné, persistant** »

Couleur sombre et profonde.

Nez combinant des notes florales et un « boisé » discret, fondu et bien intégré avec un retour sur le fruit rouge.

Texture en demi-puissance avec beaucoup d'allonge. Des tanins lisses et fondus.

Une finale veloutée et fondue. Très représentatif du millésime.

38% Merlot et 62% Cabernet Sauvignon

10 368 bouteilles

Fée Aux Roses 2009

« **Profond, séveux, intense** »

Couleur très sombre.

Puissant, sans les excès du millésime. Corsé avec une grande recherche dans l'expression.

Belle allonge, finesse du toucher, de la suavité.

Texture fine avec de l'éclat, caractère primaire du fruit, pas ou peu d'évolution.

Délicieux.

35% Merlot et 65% Cabernet Sauvignon

8361 bouteilles

Commentaires de dégustation par Antoine Pétrus
Meilleur ouvrier de France option Sommellerie 2007