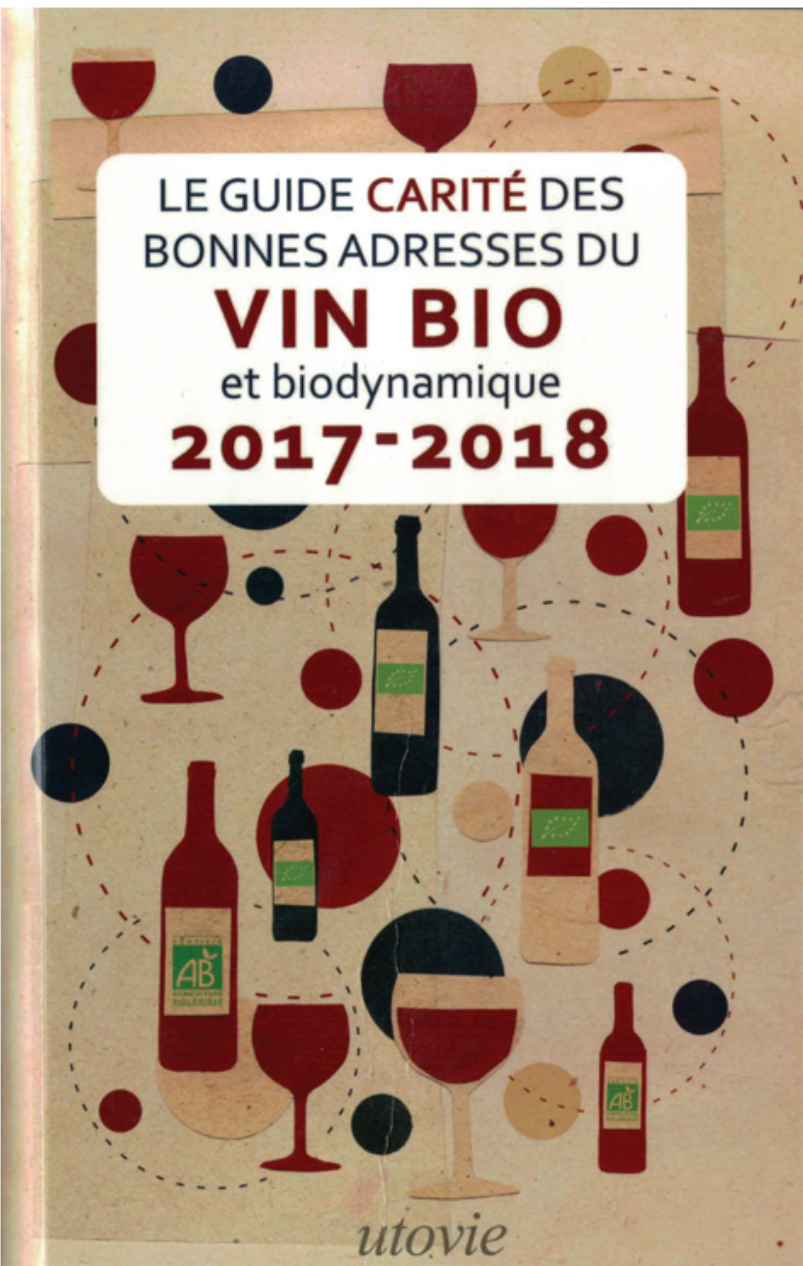




LE GUIDE **CARITÉ** DES
BONNES ADRESSES DU

VIN BIO
et biodynamique
2017-2018

utovie

♥♥♥♥♥ VDP rouge, Côtes de
Thongues, cuvée « Camille Léo-
nie », 2012, (Cabernet Sauvignon,
Grenache et Mourvèdre), (12 €).

SO2 total : 65, libre : 25.

Grenat profond et scintillant. Un nez
très riche et complexe, finement boi-
sé, poivré, chocolaté, de pain grillé et
de mûre confiturée, élégant et sédui-
sant. En bouche, de la souplesse et de
la rondeur en attaque, sur des arômes
chocolatés et épicés très gourmands,
aux tanins d'avenir. Très belle finale
de mûre et d'épices douces. Un vin
tout en séduction, chaleureux, puis-
sant et élégant, de dîner finement
épicé. À carafe deux à quatre heures
avant de le servir aujourd'hui. Garde
intéressante et conseillée.