

09/11/2010

Château de Lavernette Beaujolais-Leyn...

## Château de Lavernette Beaujolais-Leynes Le Clos, 2007, rouge

C'est une explosion de violette, de cèdre, de tabac blond et enfin de framboise. La texture est très vibrante et surtout d'un grand soyeux que la chaleur rend suave. La finale d'épices apporte une belle complexité.

**Nez** : fruité, boisé, épicé

**Bouche** : Rouge velouté, chamu

**Appellation** : Beaujolais-Leynes

**Millésime** : 2007

**Cépages** : Gamay 100 %

**Mode de production** : Biodynamique, En conversion

**Mode d'élevage** : Fût ancien

**Volume d'alcool** : 13%

**Température de service** : 15 à 17°C

**Garde** : Plus de 8 ans

### Le Domaine

[Château de Lavernette](#)

EARL Château de Lavernette

71570 Leynes

Tél. 03 85 35 63 21

[En savoir plus sur le domaine >>](#)

09/11/2010

Château de Lavernette Pouilly-Fuissé V...

## Château de Lavernette Pouilly-Fuissé Vers Chânes, 2008, blanc

Le nez est porté sur les amandes, la gentiane, l'anis mais aussi la badiane et la pêche de vigne. La bouche s'ouvre des notes tendres et minérales puis évolue vers un caractère plus chaleureux et épicé.

**Nez** : fruité, boisé, épicé

**Appellation** : Pouilly-Fuissé

**Millésime** : 2008

**Cépages** : Chardonnay 100 %

**Mode de production** : Biodynamique, En conversion

**Mode d'élevage** : Fût ancien

**Volume d'alcool** : 13%

**Garde** : Plus de 8 ans

**Accords Mets-vin** : Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bullots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio

### Le Domaine

[Château de Lavernette](#)

EARL Château de Lavernette

71570 Leynes

Tél. 03 85 35 63 21