

SOMMELIERS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



Six Concours A.S.I.
des Meilleurs Sommeliers

Master
of Port 2012

**TROPHÉE
CHAPOUTIER
2012**

Nouveaux
classements
**SAINT-ÉMILION
& CRUS BOURGEOIS
DU MÉDOC**

Dégustation
Prestige
CHAMPAGNE

VINEXPO
HONG KONG

London
Wine Fair



M 03245 - 137 - F: 7,00 € - RD



Bourgogne • Rouge/Red

DOMAINE BERNARD GROS FRÈRE ET SŒUR

Grand Cru

CLOS VOUGEOT MUSIGNI

2009

Service : 16° C

Garde/Ageing : 2030

Robe : superbe, dense, brillante.

Nez : ouvert, fin, sur des arômes de fruits rouges confiturés et d'épices.

Bouche : franche, dense, soutenue par une belle matière riche, avec une acidité bien intégrée. Finale superbe sur des tanins tendres et soyeux.

Accords mets et vins : un tournedos aux baies de cassis.

Commentaires : un très grand vin tout en finesse.

Visual aspect: beautiful, dense, gleaming.

Nose: open, fine, on scents of jammy red fruit and spices.

Palate: pure, dense, supported by a rich matter, with well-integrated acidity. Superb finish on tender and silky tannins.

Match with food: a tournedos with blackcurrants.

Comments: a grand wine, full of finesse.

> *Domaine Bernard Gros Frère et Sœur • 6 rue des Grands Crus • 21700 Vosne-Romanée • Tél. 03 80 61 12 43*
www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr

Bourgogne • Rouge/Red

DOMAINE BERNARD GROS FRÈRE ET SŒUR

Grand Cru

RICHEBOURG

2009

Service : 17° C

Garde/Ageing : 2025

Robe : noir intense, limpide, brillante, disque violet.

Nez : discret et complexe, révélant des arômes de petits fruits noirs rehaussés de notes d'épices douces.

Bouche : pleine, ample, condensée et grasse, tanins présents sans dureté. Finale élégante d'une longueur digne d'un grand cru.

Accords mets et vins : pigeon de Bresse aux cèpes.

Commentaires : un grand cru tout simplement.

Visual aspect: intense black colour, clear, brilliant; purple disc.

Nose: discreet and complex, revealing aromas of small black fruits, enhanced by notes of mild spices.

Palate: full, ample, dense and fat palate. Tannins are present but not harsh. Elegant finish with a persistency worthy of a Grand Cru.

Match with food: Bresse pigeon with ceps.

Comments: a real Grand Cru.

> *Domaine Bernard Gros Frère et Sœur* • 6 rue des Grands Crus • 21700 Vosne-Romanée • Tél. 03 80 61 12 43
www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr