

## GUIDE HACHETTE 2007 – SEPTEMBRE 2006



### CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2003

1 étoile\*

Cette propriété s'est développée depuis une vingtaine d'année. La robe du 2003 se nuance de violet ; les arômes de fruits un peu cuits et de violette s'accompagnent d'une pointe d'alcool. Soyeux et fruités, les tannins se révèlent ensuite puissants et équilibrés, déjà très harmonieux. Ce vin se gardera trois à six ans.

### CLOS DU ROY 2003

Du même style que la Cuvée Arthur, elle est cependant plus souple et plus courte. Déjà prêts à boire, ce vin se gardera trois à six ans.



## TASTED – JUILLET 2006

### CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2003

80.1

**RD** : Bright and clear, very attractive, quite intense, quite dense and deep – Ripe fruit – blackberry, intense – Vanilla, cacao, no fruit, balance but not very expressive.

**MM** : Bright, clear, purple garnet, very intense, edge watery, dense – cassis, ripe black plum, cedar, liquorice, some new wood, very intense, 8 – 10 years aging potential – Medium weight, delicate fruit, very well balanced, touch of mushroom, medium bodies, complex and finesse, moderate tannins, sweet fruit, very good length, short finish, very good, fine quality.

**HP** : Very intense, bright and clear, very dense and deep – Rich, intense plum ; Kirsch, earthy notes, fine intensity all over, well noted wood tones – Black fruit, balanced acidity, full bodied, good complexity, fine tannins, excellent length and finish, very well balanced, overall quite good quality.

**MS** : Bright, clear, intense, dense and deep – Subtle aromas of fair intensity – Complexity dormant and will develop, all components well expressed and of good quality, fairly good balance and quality.

## LA REVUE DES VINS DE France – MAI 2006



### CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2003

\*\*\*(\*)

Plein, riche avec des tannins encore marqués, mais du volume et de la longueur. Bon style complet.

## CHALLENGE INTERNATIONAL DES VINS DE BLAYE – MARS 2006



### CHÂTEAU BRANDEAU 2005

Médaille d'Argent