

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE – SEPTEMBRE 2008

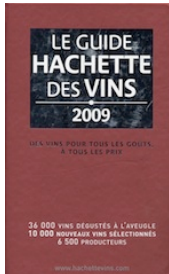


CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2005

16/20

Clos du Roy est situé au cœur de l'appellation Fronsac. Les 10 hectares de vignes, essentiellement du merlot, sont plantés sur un plateau argilo-calcaire. La Cuvée Arthur correspond à une sélection particulière des parcelles, elle est élevée en barriques neuves. Le 2005 est un véritable monument : nez puissant, richement fruité et noblement boisé, bouche ample, dense, avec une allonge exceptionnelle. Fait pour durer.

GUIDE HACHETTE 2009 – SEPTEMBRE 2008



CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2005

Issue de merlot (90%) avec un appoint de cabernet-sauvignon, cette Cuvée Arthur mérite d'être citée pour la qualité de son fruité aux nuances de groseille mêlé de touches empyreumatiques. Son équilibre en bouche est également satisfaisant, même si le boisé, très présent, incite à oublier cette bouteille deux ou trois ans en cave.

LE POINT – SEPTEMBRE 2008



CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2005

15,5/16

Séveux, résine, pin, joli nez, bouche ronde, douce, mais une belle matière généreuse, un peu dure en finale mais ça devrait se fondre. Elevage soigné, vin élégant.

CONCOURS DES VINS D'AQUITAINE – MAI 2008



CLOS DU ROY 2006

Médaille d'Argent

CHÂTEAU ROC MEYNARD 2006

Médaille d'Argent

LE POINT – MAI 2008



CLOS DU ROY « CUVÉE ARTHUR » 2007

13,5/15

Fruits rouges, vif, serré, tendu, un peu rugueux en finale, vin viril, équilibré mais manquant un tantinet de charme.

CLOS DU ROY 2007

14,5/15

Boisé chocolat, bouche puissante, tendue, belle matière un peu austère, bien équilibrée.

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS – MARS 2008



CHÂTEAU BRANDEAU 2007

Médaille d'Argent