

DEGUSTATIONS SAISON 2026 2027

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millesime/Prix/De	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 23 septembre 2026 : Les Pépites de la Maison Barrière Sébastien nous présente 5 vins de cette Maison de négociants qui existe depuis 1932, la plus grande au monde. Elle expédie dans environ 80 pays, a plus de 200 millions d'Euros en stock.		Grand Bateau		2025/12,5°/5 €	Etroite collaboration avec le Château Beychevelle	Bordeaux Blanc AOC	Sauvignon 100% en barriques et en cuve	Jaune clair Brillant Propre	Buis Pamplemousse	Petite entrée Bouche moyenne De la matière Tombe vite Très peu d'acidité Très frais	Classique Facile
		Saam Long		2025/13°/12 €	Famille Perrodo (Tour de Mons, La Bégorce, Margaux, Marquis d'Alesme)	Vin de France	Chardonnay 33% Petit Manseng 33% Albarino 33% en barriques et en cuve	Jaune clair Brillant Propre	Fruits jaunes cuits Citonné Minéral	Attaque légère Arrière bouche reste sur citron	Atypique Asiatique Terre/Mer
		Grand Bateau		2022/13°/5 €	Emanation de Beychevelle		Merlot 75% Cabernet 25%	Noir translucide	Café Grillé	Attaque classique Belle bouche de la matière Belle sucrosité en fin Fruits rouges Rectiligne	Classique Facile
		Château Beaumont		2022/14°/13,20 €	Société Grands Millésimes de France, propriétaire du Château Beychevelle et de Barrière Frères, détenue à ce jour par les Groupes Suntory et Castel.	Cru Bourgeois Haut Médoc Implanté sur la rive gauche de la Gironde, entre les communes de Margaux et de Saint-Julien	Cabernet 65% merlot 30% Petit Berdot 5%	Noir translucide	Régliesses Brûlé	Attaque moyenne Belle enveloppe de la matière Fin de bouche Régliasse Fraîcheur Court	Soyeux puissant
		Brûlières de Beychevelle		2022/14°/15 €	Même niveau d'exigence que les autres vins du Château	Haut Médoc situé à 5km de Beychevelle (veut dire "baisser la voile", ce que devaient faire les bateaux en respect pour l'Amiral)	Merlot 56 % Cabernet sauvignon 44%	Rouge plus foncé Propre	Discret Assez fruité	Très fin	Excellent