



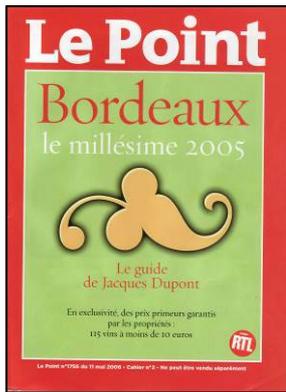
★★★★★ **Ténor de l'année Rouge 2002** • Nez élégant et d'une grande subtilité avec ses arômes épicés et de fruits mûrs. Bouche riche, charnue, fruitée, avec des tanins serrés et veloutés et une excellente persistance des arômes. Belle harmonie.

★★★★ ROUGE 2006

Nez de petits fruits rouges mûrs, avec des notes suaves et épicées, bouche fraîche, souple et élégante, avec des tanins serrés et une longue finale aromatique. Pas très puissant mais agréable.

★★★★ ROUGE 2006

Nez intense de fruits noirs et de résineux, avec un joli boisé fumé ; bouche charnue, solide, avec une belle matière, des tanins serrés et du fruit ; devra s'assouplir pour être réellement harmonieux mais possède un gros potentiel.



2008 - 16,5 ♥ *coup de cœur*

Cassis, des tanins délicats, très frais, structure élégante, raffinée, future très belle bouteille par son élégance tannique.

2009 - 15/15,5

Floral, fruits noirs, mûre, bouche veloutée ; vin solide, tannique, qui s'affinera à l'élevage. Du volume et de la finesse.

2010 - 16 ♥ *coup de cœur*

Fruits noirs, mûre et cassis, matière généreuse, des tanins bien fondus en première séquence, plus resserrés ensuite, long, frais ; un vin qui pourra se boire jeune mais de garde.

2005

15,5 – Nez cerise au chocolat, bouche dense, tannique, garnie, structure généreuse et enveloppée. Il ne sera pas vendu en primeur.

O = 2009 G = 10 ans



2005

Les vins à suivre

CHÂTEAU TOUR
DU PAS SAINT-GEORGES

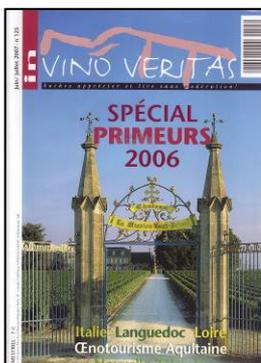
Nez fondu, bouche massive, avec du fruit et une belle suite. N. C.



L'ÂME DE MUSSET

Lalande de Pomerol, rouge 2005

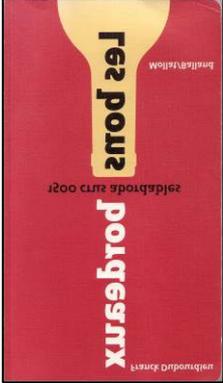
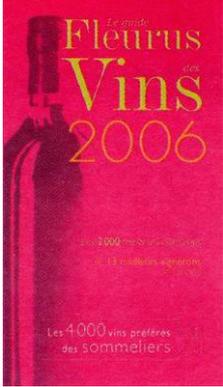
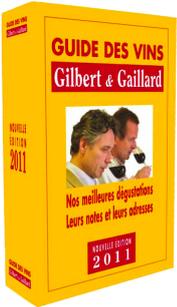
A mon sens le lalande le plus harmonieux et le plus juste dans son équilibre général : délicieuse finesse aromatique, merveilleuse pureté, tannin de grand style. Décidément Pascal Delbeck a particulièrement réussi ses vinifications dans ce millésime. **16,5/20**

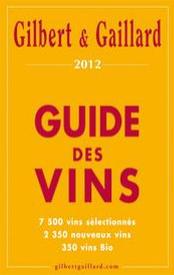


2006

SATELLITES DE SAINT-EMILION

• **Bien** : Château Tour Saint-Georges (Saint-Georges)

	<p>2005</p> <p>St. Georges Saint-Emilion</p> <p>Excellents:</p> <p>Tour du Pas St. Georges.</p>	<p>2005</p> <p>Lalande de Pomerol</p> <p>Très Bons: Ame de Musset</p>
	<p>SAINT-GEORGES-SAINTE-ÉMILION EXCEPTIONNELS (82)</p> <p>Tour du Pas-Saint-Georges</p>	
	<p>2001</p> <p><i>Un très beau bordeaux alliant élégance, finesse et matière.</i></p> <p><i>Servir en bouteille à 15 °C avec un tournedos de bœuf, fondue d'échalotes et gratin dauphinois. 18/20.</i></p>	
		<p>2005</p> <p>Vue: Pourpre bleuté de belle jeunesse.</p> <p>Nez: Discret voire retenu à l'ouverture. Quelques notes délicatement grillées et toastées et d'épices apparaissent à l'aération.</p> <p>Bouche: On apprécie la finesse de trame et la chair de ce vin encore jeune, soutenu par une charpente tannique encore ferme mais distinguée. L'expression fruitée commence à s'ouvrir, dans un ensemble solidement bâti, qui va encore gagner en souplesse d'ici 1 à 2 ans.</p> <p>(2009 - 2012) ★★ 15/20</p>
	<p>2007</p> <p>Note : 88/ 100</p> <p>Robe d'un grenat assez soutenu. Très belle qualité de fruit au nez, rehaussé d'une touche florale. En bouche un vin voluptueux, aux tanins gourmands, au fruit net. Un style ciselé, délicat, fort plaisant.</p>	<p>2007</p> <p>Note : 85/ 100</p> <p>Jolie robe grenat assez peu soutenue. Nez plaisant de petits fruits noirs. La bouche mise plus sur les tanins et la structure que sur la corpulence. Un style un peu viril pour une viande rouge.</p>

	<p style="text-align: center;">2008</p> <p>Note : 87/ 100</p> <p>Belle robe rouge vif. Nez de fruits rouges mûrs, très pimpant. En bouche beaucoup de fraîcheur, de fruit et de souplesse. Un vin tout en harmonie et en équilibre pour le plus grand plaisir du dégustateur.</p>	<p style="text-align: center;">2008</p> <p>Note : 87/100</p> <p>Belle robe d'un rouge jeune et franc. Nez personnalisé mariant notes florales, de fruits rouges, touche légèrement épicée. En bouche une matière assez légère mais un bel équilibre et surtout des parfums expressifs. Un vin aromatique, friand et assez long.</p>
<p>Médailles</p>	<p style="text-align: center;">2007</p>  <p style="text-align: center;">2008</p> 	