



**Tema: Bordeaux**

|   | Pr. helflaske |             | Udseende | Duft   | Smag   | Konklusion |
|---|---------------|-------------|----------|--------|--------|------------|
|   | Normalpris    | Tilbudspris | (1-5)    | (1-15) | (1-20) | (1-10)     |
| 2006<br>Chateau de Cruzeau<br>Andre Lurton<br>Pessac-Leognan<br>Bordeaux      | 150,-         | 90,-        |          |        |        |            |
| 2011<br>Chateat Les Tresquots<br>Cru Bourgeois<br>Medoc, Bordeaux             | 130,-         | 90,-        |          |        |        |            |
| 2011<br>Saintem<br>Denis Durantou<br>Saint Émilion Grand Cru<br>Bordeaux      | 200,-         | 140,-       |          |        |        |            |
| 2008<br>Château Du Moulin<br>José Sanfins<br>Haut-Medoc, 2008<br>Bordeaux     | 250,-         | 175,-       |          |        |        |            |
| 2008<br>Chateau Le Crock<br>Cru Bourgeois<br>Saint-Estèphe<br>Bordeaux        | 280,-         | 140,-       |          |        |        |            |
| 2012<br>Le Petit Caillou<br>Fam. Borie<br>Saint Julien<br>Bordeaux            | 300,-         | 230,-       |          |        |        |            |
| 2012<br>Angélique de Montbousquet,<br><br>Saint Émilion Grand Cru<br>Bordeaux | 250,-         | 185,-       |          |        |        |            |

|   | <b>Pr. helflaske</b><br><b>Normalpris Tilbudspris</b> | <b>Udseende</b><br><b>(1-5)</b> | <b>Duft</b><br><b>(1-15)</b> | <b>Smag</b><br><b>(1-20)</b> | <b>Konklusion</b><br><b>(1-10)</b> |
|---|---|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| 2012<br>Blason d'Issan<br>Margaux<br><br>Bordeaux                       | 350,-                      275,-                      |                                 |                              |                              |                                    |
| 2012<br>Côte de Baleau<br>Saint-Émilion Grand Cru<br>Classé<br>Bordeaux | 280,-                      225,-                      |                                 |                              |                              |                                    |
| 2012<br>Château Grand-Puy-Lacoste<br>5. Cru<br>Pauillac<br>Bordeaux     | 700,-                      525,-                      |                                 |                              |                              |                                    |
| 2004<br>Château Coutet<br>Barsac<br>1. Cru Classé Sauternes<br>Bordeaux | 380,-                      310,-                      |                                 |                              |                              |                                    |

2.marts gæstede Flemming Schweer fra Erik Sørensen Vin os i klubben. Flemming havde medbragt mange gode flasker. Vi startede overraskende med en spansk Cava "på huset" og så gik det ellers derudaf. 11 år gammel hvid Bordeaux kan smage fremragende; Ch. Cruzeau gjorde 8 af de 9 røde vine kom sætvis og lige fra starten fik vi 2 skønne 11ere. Medoc og Saint Emilion mod hinanden Saint Emilion var bedst. 2 2008ere fulgte og her var der dødt løb mellem Ch. Crock og Ch. Du Moulin. I duellen med de 2 flotte 2. vine fra 2012: Petit Caillou og Angelique de Montbousquets var løbet også tæt. På min egen blok var vinen fra Saint Emilion en vinder. Endnu et niveau op og igen den duel mellem Medoc og Saint Emilion. Her var der ingen tvivl. Côte de Baillou fra Saint Emilion gjorde rent bord overfor Blason d'Issan fra Margaux. Aftenens 2 sidste vine var i særklasse blandt aftenens allerbedste: Grand Puy Lacoste 2012 havde alt man kunne forlange af en ung Bordeaux fra Pauillac. Rank og elegant med en uovertruffen eftersmag. Sauterne fra 1. cru classé slottet Coutet i årgang 2006: Honning, nektar, sødme og syre. Stor stor vin.

# The BORDEAUX vineyard

