

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

ANTONIN GUYON

Ce grand domaine familial couvre une cinquantaine d'hectares en côtes de Beaune et de Nuits. Il possède 85 ares de Corton Bressandes 55 ares de Corton Charlemagne. La qualité constante de la production est une nouvelle fois vérifiée.

CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru 2007

Avec ses notes de fruits rouges (groseille), le nez est élégant et profond. En bouche les tannins sont denses et soyeux. La finale est persistante

GEVREY-CHAMBERTIN 2007

« Un vin gourmand et fin », conclut un dégustateur. La bouche propose une belle densité qui confère du croquant à ce village. Le tout est par ailleurs parfaitement équilibré et long.

BEAUNE Clos de la Chaume Gaufriot 2005

Nez discret enveloppé par le boisé. La bouche est dense et ample sur des tannins serrés. Un vin encore sur la réserve, à boire dans quatre ou cinq ans

CHAMBOLLE-MUSIGNY Clos du Village 2005

Au nez, le vin révèle toute sa puissance, avec un boisé encore bien présent. La richesse est tout aussi présente en bouche, avec de beaux tannins fondus et ce boisé qui va demander un peu de temps pour se fondre

CORTON BRESSANDES Grand Cru 2004

Nez très engageant sur fond de griottes et de framboises. Bouche « droite » sur des tannins présents mais fins. Un vin racé, représentatif de son appellation et de son terroir

CORTON BRESSANDES Grand Cru 2001

CORTON CLOS DU ROY Grand Cru 2001

ALOXE-CORTON Premier Cru Les Fournières 2004

ALOXE-CORTON Premier Cru Les Fournières 2002

ALOXE-CORTON Premier Cru Les Fournières 2001

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2003

SAVIGNY-LES-BEAUNE 2002