

# CHATEAU PUYGUERAUD

## **BORDEAUX COTES DE FRANCS CUVÉE GEORGE**

### **Millésime 2006**

Nez particulièrement complexe et épanoui, avec ses arômes de fruits rouges ultra mûrs, ses notes de vanille douce et de pivoine. La bouche est franche, charnue, avec un grain serré et une excellente fraîcheur.

**Bettane&Desseauve, Guide des vins de France 2010**

**15,5/20**

La cuvée George (2006) est plus ferme, sur des tanins abondants mais mûrs.

**Poussier, Gerbelle&Poels, Les meilleurs vins de France 2010.**

### **Millésime 2004**

La couleur est belle et le nez puissant. En bouche, ce vin rappelle le goût de Bel Air da Royère ! Dense, très juteux, puissant, il possède la même constitution que Puygueraud, mais sa sève est plus élégante et son tanin moins épais. Finale puissante possédant un accent du sud qui complexifie l'ensemble. Une réussite originale. Bravo !

**www.quarin.com - 18 AVRIL 2005**

Le malbec et le cabernet franc représentent à eux deux les deux tiers de l'assemblage. D'où une originalité d'expression et, surtout, une forme en bouche particulière. A l'heure où beaucoup de vins finissent par se ressembler comme coulés dans le même moule, la Cuvée George mérite d'être saluée pour son style vigoureux et profondément savoureux.

**(VINIFERA – MAI 2005)**

## Millésime 2003

Très florale, violette, mais tout aussi dense, bien que plus aimable

**LE POINT – 13 MAI 2004**

**15/20**

Le profil aromatique est orienté sur les épices, le cuir avec un très joli fond fruité. Attaque élégante. Forme de bouche différente de Puygueraud, un peu plus effilée dans son développement, mais avec une très jolie fraîcheur d'expression.

**VINIFERA – MAI 2004**

**89-91/100**

## Millésime 2000

Nez exotique, cerise noire, complexe et agréable. Bouche au tanin mûr, boisée, grasse, aucune sensation anguleuse, fraîche.

**BORDEAUX LE MILLESIME 2000 – LE POINT**

**15,5/20**

Vraiment agréable avec une importante concentration de tanins fruités et soyeux. Corsé avec un goût de baies et de cerise. Un vin serré. Cuvée spéciale d'un grand domaine de valeur

**WINE SPECTATOR – AVRIL 2001**