

## VIEUX CHATEAU PELLETAN



- **2006 :** Ce dernier né de Vieux Château Pelletan offre un nez de belle intensité, avec des notes de café, caramel, rose et tabac blond. En bouche, on découvre un vin très frais aux arômes de fruits rouges et à la structure tannique bien présente. Un vin avec beaucoup de relief et de densité. Idéal à consommer dès maintenant pour déguster toute la fraîcheur de ce millésime, mais possède un très beau potentiel de vieillissement.
- **2005 :** Un grand parmi les grands. Belle expression du terroir avec un nez très mûr aux notes d'abricot sec et de fruits noirs. Belle harmonie en bouche avec du volume et du gras, une explosion de saveurs... Très agréable à boire dès maintenant, mais possède un potentiel de vieillissement très important.
- **2004 :** Millésime très aromatique, il se distingue par une belle fraîcheur. Vin agréable à boire, tout en souplesse, dégage un beau fruité. Il est prêt à être consommé et peut évoluer favorablement encore 4-5 ans.
- **2003 :** Un vin de soleil aux notes exotiques avec un savant mélange de jasmin et de gibier au nez. Une belle finesse aromatique apporte à ce vin, beaucoup de charme en bouche, avec des notes de confiture de prunes. Déjà agréable par sa maturité, il évoluera favorablement encore 5-6 ans.
- **2002 :** Un vin parfaitement réussi avec un joli fruité au nez. En bouche, cette sensation de fruité s'accroît, apportant des tanins souples. Il arrive à maturité et sa finesse aromatique en fait un vin de choix pour une consommation immédiate.
- **2001 :** Ce vin d'expression classique de la maturité bordelaise offre une structure séduisante. Au nez, un léger fumé se dégage sous des arômes de fruits secs. Un parfait équilibre en bouche donne de belles sensations gustatives, avec des notes d'écorces d'orange. A boire, évoluera encore 2-3 ans.
- **2000 :** Vin remarquable par sa puissance et sa rondeur. Nez aux arômes de fruits mûrs, suivi en bouche d'une belle concentration aromatique accompagné d'arômes de fruits noirs. A boire, mais peut attendre au moins 5 ans.
- **1999 :** Vin au nez original de tabac blond et de notes florales. Un très bel équilibre en bouche, une bonne vivacité, qui en font un vin dynamique et particulièrement adapté pour accompagner des plats en sauce. Il se déguste très bien actuellement tout en gardant un potentiel d'évolution de 3-4 ans.

Avec la participation de  
Monsieur Thierry Jouan  
(Œnologue-Conseil)

# **VIEUX CHATEAU PELLETAN**

- **1998** : Très belle réussite du millésime. Un nez encore bien frais aux saveurs de fruits rouges. Il possède une belle structure avec beaucoup de relief en bouche. Excellent à boire dès maintenant, il peut encore évoluer favorablement 5 ans.

Avec la participation de  
Monsieur Thierry Jouan  
(Œnologue-Conseil)