

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

ACHETEZ LES VINS
DU GUIDE
www.hachette-vins.com

VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA Cairn 2014 ★★

2100



11 à 15 €

«Vigneron sans terre», Simon Forgeue, ancien œnologue du château Montus, a créé en 2012 avec une poignée de proches cette petite structure de négoce et de vinification. Il a installé son chai dans une ancienne carrosserie, où il élabore des vins du piémont pyrénéen.

Le nez, intense et complexe, marie les agrumes, le litchi, la pêche, les fruits jaunes et la vanille. Tout aussi riche en arômes, très équilibrée, la bouche présente un beau volume, du gras mais pas trop, soulignée par un boisé fondu et une fine tension acide. ✎ 2017-2021 † brebis fermier des Pyrénées ■ Or Pailleur 2014 ★ (15 à 20 €; 1300 b.) : un moelleux élégant et expressif (abricot, écorce d'orange, noisette, épices), fin et frais en bouche, avec un boisé discret en filigrane. ✎ 2016-2024 † foie gras

📍 VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA, 46, rue Henri-IV, 64110 Mazères-Lezons, tél. 06 86 16 82 63, simon.forgue@pyrenaia.com    r.-v. 📞 Simon Forgeue

