

MILLESIME 1999

CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

Le Guide Hachette
2003

Ce millésime à la robe rubis brillant offre des parfums discrets, jouant sur une trilogie fruitée, florale et boisée. La bouche tire sa révérence sans s'être confiée. Il demande deux à trois ans de garde.

Carnets de Dégustations
N° 34

16.5/20

Couleur : Rouge sombre. Bonne intensité. Pourpre. Belle.
1° nez : Net. Intensité moyenne. Fin. Fruité. Note fine de prune.
Agitation : Net. Intense. Fin. Réglisse. Figue. Très fruité. Mûr mais frais.
Bouche : Entrée en bouche grasse et pulpeuse, se développant sur un toucher de bouche fin et un goût très original de fruits mûrs, de prune, figue et réglisse. Lent développement tannique juteux, avec un petit relâchement après le milieu de bouche (l'assemblage est-il définitif ?). Le vin repart en finale, plus long, plus dense, avec toujours la même originalité de saveurs. Beau vin .

- Jean-Marc Quarin

La Revue du Vin de
France
Février 2002

Robe d'un joli pourpre dense aux reflets framboise. Nez intense, avec des notes florales, animales, fumées et réglissées. L'attaque en bouche est ronde et flatteuse, avec des tanins fins. La finale, assez longue, aurait supporté une plus grande maturité.

