

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE GUIDE

Les coups de cœur du jury sont signalés par la reproduction de l'étiquette et le symbole ♥

- *** vin exceptionnel
- ** vin remarquable
- * vin très réussi
- vin réussi (cité sans étoile)
- 2009 millésime ou année du vin dégusté
- vin produit en agriculture biologique certifiée (voir p. 68)
- vin tranquille blanc
- vin tranquille rosé
- vin tranquille rouge
- vin effervescent blanc
- vin effervescent rosé
- 4 ha superficie de production du vin présenté
- 50 000 nombre de bouteilles du vin présenté
- élevage en cuve élevage en fût
- adresse du producteur
- nom du propriétaire
- vente à la propriété
- dégustation à la propriété
- conditions de visite (r.-v. = sur rendez-vous)
- chambre d'hôte gîte rural
- n.c. information non communiquée.

FOURCHETTES DE PRIX

Chambre d'hôte prix moyen par nuit en haute saison	Gîte rural prix moyen par semaine en haute saison
1 = - 35 €	A = - 200 €
2 = 35 à 45 €	B = 200 à 300 €
3 = 46 à 55 €	C = 301 à 400 €
4 = 56 à 65 €	D = 401 à 500 €
5 = 66 à 75 €	E = + de 500 €
6 = 76 à 85 €	
7 = + de 85 €	

Prix moyen de la bouteille en France

- 3 €	11 à 15 €	38 à 46 €
3 à 5 €	15 à 23 €	46 à 60 €
5 à 8 €	23 à 30 €	60 à 76 €
8 à 11 €	30 à 38 €	76 à 100 €
		+ 100 €

En rouge, le symbole signale
un bon rapport qualité/prix

RESTAURANTS ET BARS À VINS

- nombre de vins proposés au verre
- nombre de vins proposés en bouteille

CH. ROBIN 2007 ★★

12 ha 50 000 11 à 15 €

Ayant signé quatre cuvées coup de cœur en l'espace de quinze années de Guide, ce château prouve encore une fois qu'il faut le compter parmi les références de l'appellation. À la fois élégant et gourmand, son 2007 se pare d'une robe pourpre aux reflets rubis brillants pour dévoiler des parfums de cerise et de mûre, nuancés d'un discret boisé torréfié. Plein et soyeux à l'attaque, le palais évolue vers plus de gras et de puissance, offrant une finale persistante et fruitée où les notes d'élevage ont été parfaitement intégrées. Ce grand vin devrait encore gagner en harmonie avec deux à cinq ans de garde.

SCEA Ch. Robin, 33350 Belvès-de-Castillon,
tél. 05.57.47.92.47, fax 05.57.47.94.45,
chateau.robin@wanadoo.fr t.l.j. 9h-12h 14h-18h
 Sté Lurkoft