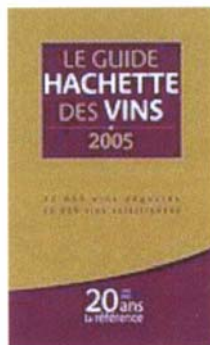


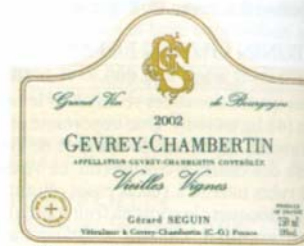
DOMAINE GERARD SEGUIN



Commentaires de dégustation des vins 2002



GERARD SEGUIN Vieilles Vignes 2002 **
2 ha 7 500 11 à 15 €



Petit domaine de 5,5 ha, parfaitement représentatif de l'appellation. Rouge grenat intense avec de beaux reflets violets, voici un *village* Vieilles Vignes qui sait ménager ses effets jusqu'au coup de cœur final. Son bouquet s'ouvre sur la cerise rouge. Bien expressif, il présente une petite pointe chocolatée due à l'élevage sous bois neuf. L'attaque est franche, nette, enlevée. Sa légère tannicité ne surprend pas à cet âge.

Dom. Gérard Seguin,
11-15, rue de l'Aumônerie, 21220 Gevrey-Chambertin,
tél. 03.80.34.38.72, fax 03.80.34.17.41,
e-mail domaine.gerard.seguin@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ r.v.



DOMAINE Gérard SEGUIN
Beaucoup de générosité et de race,
tanin harmonieux, grande longueur
et boisé exemplaire dès le départ.
Un vin très soigné dont on
surveillera avec plaisir l'évolution
en bouteille.



Chambolle-Musigny A.O.C : (vin rouge) *Derrière Le four* 2002 80/100

Robe soutenue, reflets rubis. Nez concentré, évoquant la vendange, le raisin cuit, le marc. La bouche est ferme, assez carrée, les tanins présents. Note végétale en finale. Un millésime encore brouillon.



Gevrey-Chambertin A.O.C : (vin rouge) *Les Crais* 2002 85/100

Robe soutenue, nuances rubis. Nez engageant de fruits rouges (cerise, framboise), boisé discret. Bouche charnue, polie, aux qualités de rondeur et de fruit. Un vin charmeur, déjà fort agréable.



Gevrey-Chambertin A.O.C : (vin rouge) *1er cru Craipillot* 2002 88/100

Robe assez soutenue, reflets rubis foncé. Nez jeune, aux accents de cerise, de raisin mûr. Attaque charnue, sur le fruit, tanins fins. Ce vin gagne en ampleur à l'évolution et présente une belle longueur. Une réussite.