

|  |  |
|--|--|
|    | <p><b>VIEUX REMPART</b>                      <b>Blanco</b>                      <b>2007</b></p> <p>Denominación: Sur de Francia / Valle del Gard, cal , arcilla+cal Cepas: 50% Chardonnay 50% Grenache Vinificación: 55hl/ha; Maceración pelicular, 4H, baja temperatura 30% barricas nuevas Degustación: boca fresca limpia,muy afrutado.</p>   |
|    | <p><b>VIEUX REMPART</b>                      <b>Rojo</b>                      <b>2007</b></p> <p>Apelación: Sur de Francia / Valle del Gard, cal , arcilla+cal Cepa: 60% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah. Vinificación: 55hl/ha; Crianza en barricas de roble durante 3 meses sobre lias. Degustación: Afrutado, densidad de frutos rojos frescos, muy agradable.</p>   |
|    | <p><b>DE MOUR</b>                      <b>Blanco</b>                      <b>2008</b></p> <p>Denominación: Valle del Hérault, Valle del Aude (Languedoc). Cepas: 100% Chardonnay Vinificación: 45hl/ha; 30% barricas 6 meses Degustación: Limpio, fresco, afrutado.</p>  |
|    | <p><b>DE MOUR</b>                      <b>Rojo</b>                      <b>2007</b></p> <p>Denominación: Valle del Hérault / Valle del Aude Cepas: 100% Cabernet Sauvignon; Arcilla, Cal, Graves Vinificación: 45hl/ha; 30% barricas 6 meses + micro oxigenación Degustación: Densidad de frutos rojos frescos.</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU BONNET</b>                      <b>Bordeaux Blanco</b>                      <b>2007</b></p> <p>Denominación: Entre Deux Mers Cepas: 45% Sauvignon Blanco, 45% Semillon, 10% Muscadelle ( viña 20 años ) Degustación: Típico,fresco en boca limpio, muy afrutado, agrumas cítrico un poco floral un poco mineral típico como esta descrito en los libros.</p>   |
|  | <p><b>LA ROMANCE</b>                      <b>TINTO GRENACHE</b></p> <p><b>Denominacion: sud France arcilla , cal, grave, lomas de Pezenas</b><br/><b>Vinificación tipo bordelesa maceración lenta</b><br/><b>Cepas: grenache, carignan , syrah</b><br/><b>Degustacion: medio cuerpo , afrutado cerezas groseillas, pimienta verde , cacao ,toques de tabaco, tanino sople</b></p>  |
|  | <p><b>CHATEAU COMTE DE FERBOY</b>                      <b>Bordeaux tinto</b>                      <b>2007</b></p> <p>Denominacion : Bordeaux / ENTRE DEUX MERS Sauveterre de Guyenne Cepas :35% merlot, 35 cabernet sauvignon , 30% cabernet franc Arcilla 66hl /ha 3000vinas /ha maceracion 21 dias 10 meses tanker Degustacion :fruite bouquet, tanino suave medio eucaliptus animal estructurado</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU LACOMBE CADIOT</b>                      <b>Bordeaux Supérieur</b>                      <b>2006</b></p> <p>Denominación: Bordeaux superior / Ludon 15km de Margaux Cepas: 60% merlot, 40% cabernet sauvignon 50 hl/ha 10 meses barrica 50%nuevas ( viña 20 años ) Degustación: Típico, muy afrutado, como esta descrito en los libros.</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU TAYET PRESTIGE</b>                      <b>Bordeaux Supérieur</b>                      <b>2004</b></p> <p><b>Denominación:</b> Bordeaux Superior, Elaborado al límite de Margaux Cepas: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon Vinificación: Tradicional y crianza en barricas de roble Francés 12 meses Degustación: Color púrpura, con reflejos violáceos, nariz fresca agradable, boca anuncia su carácter y su potencial. Carnoso ataque concentrada final largo aromático. ½ Bot 2004</p> |

# BORDEAUX PLANET WINE






|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>CHATEAU HAUT. CANTELOUP</b> <span style="float: right;"><b>2004</b></span><br/>         Apelacion : <b>MEDOC Cru Bourgeois</b> <span style="float: right;"><b>88 por Parker !!</b></span><br/>         Cepa: <b>60% Merlot, 35% Cab Sauvignon,5%Cab Franc</b><br/>         Vinificacion : 12 meses barricas , 30% nuevas Arena,graves,arcilla cal<br/>         Degustación: rubi,cuero reglisse,redondo estructura svelta <b>2005/50 CL</b></p>  |
|    | <p><b>CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE</b> <span style="float: right;"><b>2001</b></span><br/> <b>Apelación: MARGAUX Cru Bourgeois</b> <span style="float: right;"><b>2005</b></span><br/>         Cepa: <b>63% Caber Sauvignon,31% Merlot, 4%Caber Franc,2%Petit verdot</b><br/>         Vinificación: Crianza en barricas de roble durante 12 a 15 meses.<br/>         Degustación: Este vino de color púrpura, tiene una nariz que entusiasma con sus perfumes de vendimia madura, notas maderadas elegantes con toques de canela. En boca es denso, y responde con taninos amplios.<br/>         Un vino elegante y con carácter. <span style="float: right;"><b>2004 ½ Bot</b></span></p> |
|    | <p><b>CHÂTEAU LASCOMBES 2° GRAND CRU CLASSE</b> <span style="float: right;"><b>2001</b></span><br/> <b>Apelacion: MARGAUX.</b><br/>         Cepas: <b>50%Caber sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cab Franc</b><br/>         Vinificación: Crianza en barricas de roble durante 15/18 meses, 60% barricas nuevas.<br/>         Degustación: Entre rojo y granate, su vestido es denso y profundo; su nariz rica de toast, vainilla y cassis. En boca es elegante, con taninos fundidos, y especias</p>   |
|  | <p><b>CHEVALIER DE LASCOMBES</b> <span style="float: right;"><b>2005</b></span><br/> <b>Apelacion : MARGAUX 2°de Château Lascombes</b><br/> <b>Cepas :50% Cab .Sauv 40% Merlot , 5%Petit verdot 5%Cab .franc</b><br/>         Vinificacion crianza 15meses de barrica<br/>         Degustación: rojo rubi , afrutado elegante cabernet confiere distinción, finura, flexibilidad/<br/>         hecho para beber mas joven que su hermano mayor <span style="float: right;"><b>2003 AGOT</b></span></p>   |
|  | <p><b>CHATEAU PICHON LONGUEVILLE</b> <span style="float: right;"><b>1993</b></span><br/>         Denominacion : <b>PAUILLAC 2° GRAND CRU CLASSE</b><br/>         Cepas : <b>cabernet sauvignon Cabernet franc , Merlot,</b><br/>         Vinificacion : 20/24 meses barricas francesas<br/>         Degustación:<br/> <span style="float: right;"><b>2006</b></span></p>   |
|  | <p><b>CHATEAU COS D ESTOURNEL</b> <span style="float: right;"><b>1976/1985/ agotado</b></span><br/>         Denominacion : <b>ST ESTEPHE 2° GRAND CRU CLASSE</b><br/>         Cepas : <b>Cabernet sauvignon, cabernet franc, Merlot</b><br/>         Vinificacion : 18 meses barricas francesas<br/>         Degustación:</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU MARGAUX</b> <span style="float: right;"><b>2002</b></span><br/>         Denominación: <b>MARGAUX 1°GRAND CRU CLASSE</b> <span style="float: right;"><b>2004</b></span><br/>         Cepas: Cabernet Merlot<br/>         Vinificacion:<br/> <b>PAVILLON ROUGE 2°CH MARGAUX</b> <span style="float: right;"><b>2002</b></span><br/> <span style="float: right;"><b>2004</b></span></p>   |



# BORDEAUX PLANET WINE

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>CHATEAU FAIZEAU</b> <span style="float: right;"><b>1999</b> <b>agotado</b></span><br/> <b>2001</b><br/> Denominación: <b>Montagne Saint Emilion</b><br/> Cepa: <b>85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</b><br/> Vinificación: Crianza en barricas de roble durante 18 meses, 20% barricas nuevas.<br/> Degustación: Este vino tiene aromas intensos y complejos de frutas (zarzamora, frutillas), en boca es carnoso y flexible a la vez, una persistencia larga y sedosa.</p>  |
|    | <p><b>CHATEAU TOUR BALADOZ</b> <span style="float: right;"><b>2003</b></span><br/> <b>2005</b><br/> Apelación: <b>St Emilion Grand Cru</b><br/> Cepas: <b>65% Merlot, 15% Cabernet sauvignon y 20% Cabernet Franc.</b><br/> Crianza: 18 meses en barrica de roble.<br/> Degustación: Un vino muy generoso, con una nariz compleja, extremadamente fino, elegante, con todos los criterios de una "Grand Cru" <b>2004 ½ Bot</b></p>   |
|    | <p><b>CHATEAU LA CROIZILLE</b> <span style="float: right;"><b>1999</b></span><br/> Apelacion :<b>St Emilion Grand Cru</b> Except viñas de 30, + 60 anos<br/> Cepas:<b>70 Merlot, 30% Cab sauvignon , Montes de St Emilion 20hl/ha</b><br/> Crianza : 18 meses barrica roble /2ha elegido cata ciega como un de los 4 mejores<br/> Degustación: nariz profunda compleja, final larga, sedoso</p>  |
|   | <p><b>CHATEAU ÁNGELUS</b> <span style="float: right;"><b>2001</b></span><br/> <b>Apelacion St EMILION 1° GRAND CRU CLASSE</b><br/> <b>Cepas 50% Merlot, 47% Cab franc 3% Cab Sauv</b><br/> Crianza : 18/24 meses de barrica roble frances<br/> Degustacion : frutos rojos maduros ,especies, mineral, final larga persistente suave , densidad</p>   |
|  | <p><b>LE CARILLON DE L ANGELUS</b> <span style="float: right;"><b>2003</b> <b>agotado</b></span><br/> Apelacion : <b>ST Emilion Grand Cru 2° Angelus</b><br/> Cepas : <b>50% Merlot 45% cab franc 5% cab sauv</b><br/> Crianza : 15 meses barrica francesa<br/> Degustacion : nariz rica profunda , frutal rojos fresas crezas, mineral ,especies</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU PAVIE</b> <span style="float: right;"><b>1998</b></span><br/> Denominación: <b>Saint Emilion 1er Grand Cru Classé B.</b><br/> Cepas: <b>55% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc.</b><br/> Vinificación: Crianza en barricas de roble durante 16 a 18 meses.<br/> Degustación: Con su color granate, un nariz intensa de de frutas maduras, y un toque animal, este vino es potente, carnoso, con muy buena persistencia e boca. Mucha elegancia en este vino.</p>   |
|  | <p><b>CHATEAU PAVIE DECESSE</b> <span style="float: right;"><b>1998</b></span><br/> <b>CHATEAU PAVIE DECESSE</b> <span style="float: right;"><b>1997 Except</b></span><br/> Denominación: <b>Saint Emilion Grand Cru Classé</b><br/> Cepas: <b>65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.</b><br/> Vinificación: Crianza en barricas de roble durante 15 a 18 meses.<br/> Degust: Este vino tiene un vestido denso de color rojo oscuro, casi negra. La nariz es compleja, potente y se abre con frutas rojas, especias, madera. Except redondo</p> |

# BORDEAUX PLANET WINE

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>LA FLEUR DE BOUARD</b> <span style="float: right;"><b>2003</b></span><br/> Denominacion : <b>LA LANDE DE POMEROL</b><br/> Cepas:<b>65 Merlot, 25% Cab franc,10% Cab sauv</b><br/> Vinificacion:barricas francesas 50% nuevas<br/> Degustación: taninos intensos aromas muy diversificadas</p>   |
|    | <p><b>CHATEAU LA CROIX DE GAY</b> <span style="float: right;"><b>1999</b></span><br/> Denominacion : <b>POMEROL</b> <span style="float: right;"><b>apuntado 90 Parker</b></span><br/> Cepas : <b>80%Merlot ,10%Cabernet franc ,10%Cabernet sauvignon</b><br/> Vinificacion : crianza barricas de roble frances 18 meses :50% barricas nuevas<br/> Degustación: vino generoso ,con nariz de cassis equilibrado y profundo Excelente</p>                            |
|    | <p><b>CHATEAU LA FLEUR DE GAY</b> <span style="float: right;"><b>1999</b></span><br/> Denominacion : <b>POMEROL</b> <span style="float: right;"><b>vecino de Petrus mismo terreno !!!</b></span><br/> Cepa : <b>100% Merlot unico</b><br/> Crianza : <b>barrica de robles frances nuevas apuntado 90 por Parker</b><br/> Degustación : <b>vino muy generoso , nariz compleja extremadamente fino, elegante , todos criterios de un pomerol trufas , cuero</b></p> |
|   | <p><b>CHATEAU PETRUS</b> <span style="float: right;"><b>1982</b></span> <span style="float: right;"><b>agotado</b></span><br/> Denominacion : <b>POMEROL</b><br/> Cepas: Merlot, Cabernet<br/> Crianza: 24 meses barricas francesas<br/> Degustación:<br/> <span style="float: right;">SOBRE PEDIDO</span></p>  |
|  | <p><b>CHATEAU CHEVAL BLANC</b> <span style="float: right;"><b>1982</b></span><br/> Denominacion : <b>St EMILION 1° GRAND CRU CLASSE</b><br/> Cepas : Merlot, Cabernet franc<br/> Crianza : 18/24 meses barricas<br/> Degustacion :<br/> <span style="float: right;">1985</span><br/> <span style="float: right;">1995</span></p>  |



# BORDEAUX PLANET WINE

|   |   |
|---|---|
|    | <p><b>CHATEAU PONT DE BRION</b> <span style="float: right;"><b>2006</b></span><br/> Denominación: <b>GRAVES Blanco</b><br/> Cepas: <b>65% Semillon, 35% Sauvignon blanco</b><br/> Vinificación : 18/24 meses barricas francesas batido sobre lias Exceptionel apuntado 92 por Parker<br/> Degustación: Intenso floral jonquillas, miel, fresco y nerviosidad en boca, almendras, pina<br/> Concentrado, Muy agradable</p>   |
|    | <p><b>CHATEAU HAUT DE BOMMES</b> <span style="float: right;"><b>2003</b></span><br/> Denominación: <b>SAUTERNES</b> (2° de Clos Haut Peyraguey)<br/> Cepas : <b>85% Semillon, 15% Sauvignon blanco</b><br/> Vinificación : 18 meses<br/> Degustación: miel confitado, frutas confitados</p>   |
|    | <p><b>CHATEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY 1° Cru</b> <span style="float: right;"><b>1999</b></span><br/> Denominación : <b>SAUTERNES 1° CRU CLASSE</b> vecino de Ch Yquem<br/> Cepas : <b>85% Semillon, 15% Sauvignon blanco</b><br/> Vinificación : 24 Meses barricas<br/> Degustación : floral mineral , miel , frutos confitados</p>   |
|   | <p><b>CHABLIS DOMAINE SERVIN</b> <span style="float: right;"><b>Blanco 2006</b></span><br/> Denominación: chablis<br/> Cepas: chardonnay 100%<br/> Vinificación:<br/> Degustación : afrutado miel , floral , mineral complejo</p>   |
|  | <p><b>CHAMPAGNE CATTIER 1° CRU</b><br/> Champagne Brut 1° Cru<br/> Rose 1° Cru<br/> Blanc de Blanc 1° Cru<br/> CLOS DU MOULIN 1° Cru Brut</p>   |
|  | <p><b>COGNAC JACQUES DENIS</b><br/> Denominación : COGNAC / de autor <b>EXCLUSIVO</b><br/> Cepas : <b>Ugni blanc , Colombard</b><br/> <b>XO</b> Carafe golden application 70 CL<br/> <b>EXTRA</b> Grande Champagne 70 CL 30 anos<br/> <b>VSOP</b> Grande Champagne<br/> <b>XO</b> Grande champagne XO 70 CL</p>   |
|  | <p><b>PINEAU JACQUES DENIS</b><br/> Denominación : PINEAU DES CHARENTES<br/> Cepas : <b>Ugni Blanc, Folle Blanche , Colombard</b><br/> Vinificación : 3 años en barricas<br/> <b>BLANCO</b><br/> <b>ROSADO</b> ( cabernet , merlot )</p>  |
|  | <p><b>ARMAGNAC RYST DUPEYRON</b><br/> Cepas<br/> Denominación<br/> <b>VSOP</b><br/> <b>XO/ HORS D AGE</b><br/> <b>NAPOLEON</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <span><b>ARMAGNAC DE COLLECCION POR ANADA</b></span> <span><b>SOBRE PEDIDO</b></span> </div>  |



# BORDEAUX PLANET WINE

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>CHATEAU COUCHEROY / LURTON 2006</b><br/> Denominación : <b>GRAVES / PESSAC LEOGNAN</b><br/> Cepas: <b>50 Merlot, 50% Cab sauvignon 12 anos graves y arcilla</b><br/> Vinificación: 12 meses barricas francesas 50% nuevas 12,5°<br/> Degustación: rubis taninos integrados aromas muy diversificadas ,especies, no se siente el alcohol<br/> Muy agradable a beber</p>   |
|    | <p><b>CHATEAU ROCHEMORIN /LURTON 2003</b><br/> Denominación : <b>GRAVES/PESSAC LEOGNAN</b><br/> Cepas : <b>40%Merlot ,60%Cabernet sauvignon : 110HA</b><br/> Vinificación: crianza barricas roble francés 15 meses/50% barricas nuevas/12.5°<br/> Degustación: vino generoso ,con nariz de cassis equilibrado y profundo Excelente<br/> Tanino y alcohol integrado / Pr Denis Dubourdieu</p>   |
|    | <p><b>CHATEAU LA LOUVIERE /LURTON 2005</b><br/> Denominación : <b>GRAVES /PESSAC LEOGNAN 50 HA</b><br/> Cepas : <b>64%cab sauvignon, 30 Merlot, 3% petit verdot, 3% cab franc 25 anos</b><br/> <b>Crianza: barrica de robles francés nuevas apuntado 90 por Parker 13°</b><br/> <b>Degustación : vino muy generoso , nariz compleja extremadamente fino, elegante , todos criterios para beber sobre un pescado o una carne</b><br/> <b>Oenologo : Pr Denis Dubourdieu</b></p> |
|   | <p><b>CHATEAU LA LOUVIERE Blanco 2000</b><br/> Denominación : <b>GRAVES / PESSAC LEOGNAN</b><br/> Cepas: Cabernet 85%, semillon 15% 13 ha graves y cal<br/> Crianza: 12 meses barricas francesas batido sobre lias 12.5°<br/> Degustación: fresco en boca , afrutado , agrumas cítrico , floral de primavera<br/> Oenologo Denis Dubourdieu</p>  |
|  | <p><b>CHATEAU CARBONNIEUX 2005</b><br/> Denominación : <b>GRAVES/PESSAC LEOGNAN</b><br/> Cepas : Merlot, Cabernet franc<br/> Crianza : 18/24 meses barricas<br/> Degustación :</p>   |
|  | <p><b>CHATEAU CLOS FOURTET /LURTON 2000</b><br/> Denominación : 1° Grand cru classe de St Emilion<br/> Cepas: 25 anos 85%merlot 15% cabernet sauvignon 5% cab franc / mesa de 20 Ha de arcilla + cal<br/> Crianza : 15 meses<br/> Degustación 2003 AGOT</p>  |
|  | <p><b>LA CLOSERIE DE FOURTET /LURTON 2004</b><br/> Denominación : 2° vino de Clos Fourtet / ST EMILION GRAND CRU<br/> Cepas :70% merlot ,30% cabernet mesa arcilla+ cal 13°<br/> Crianza : 12/15 meses barrica francesas<br/> Degustación:</p>   |