



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

REVUE DE PRESSE

Guide Gilbert & Gaillard 2010

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge 2006 – 79/100

Robe d'un rouge léger, reflets tuilés. Nez de fruits rouges confiturés dominé par des effluves boisés. Attaque ample, assez puissante, matière légère. Les tanins du bois laissent en finale une sensation de fermeté un peu exagérée.

Monthelie la Combe Danay Blanc 2007 – 86/100

Robe jaune clair. Nez floral plaisant, légèrement exotique. Bouche corpulente et équilibrée à la fois, les arômes sont nets et forment un duo plaisant avec le bois. Bonne bouteille qui vieillira harmonieusement.

Pommard 1^{er} cru Les Chaponnières 2006 – 84/100

Robe rubis assez légère. Nez discret sur le fruit rouge. Un pommard assez puissant, droit, de corpulence moyenne, affichant des arômes fruités séduisants. Encore assez vif, il devrait s'arrondir d'ici quelques années.

Saint romain blanc 2007 – 82/100

Robe or clair. Nez marqué par des notes réglissées, légèrement toastées. Un style corpulent, puissant, dont la personnalité aromatique doit beaucoup à l'élevage. Final de caramel marquée.

Savigny les Beaune 1^{er} cru Les Vergelesses 2006 rouge - 85/100

Robe légère, nuance rubis. Nez gourmand de framboise et cerise mûres. En bouche une matière légère enrobée de gras où l'on retrouve cette expression fruitée friande. Un Savigny bien sympathique.

