



# AURELIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## Aurélius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Cuvée icône de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion, Aurélius peut s'enorgueillir d'être l'un des rares vins représentatifs de son terroir. Issu d'une sélection de nos plus belles parcelles des 8 communes de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, il fait l'objet de la plus grande attention de nos vignerons qui suivent un cahier des charges spécifiques visant l'excellence.

### PRÉSENTATION

Marcus Aurelius Probus, illustre empereur romain au III<sup>ème</sup> siècle, favorisa la culture de la vigne et la production de vin en Gaule. Ainsi naquit le prestigieux vignoble bordelais. L'Union de Producteurs de Saint-Emilion lui rend hommage en donnant son nom à son étendard, Aurélius, premier vin élaboré à partir de l'ensemble des terroirs de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru.

### TERROIR

Sols argilo-calcaires et sablo-graveleux

### A LA VIGNE

Cahier des charges spécifique  
Vendanges manuelles

### DATES DE VENDANGES

14/09/2019

### VINIFICATION

Tri sélectif par l'utilisation d'un trieur optique  
Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées  
Macération pré-fermentaire à froid  
Cuvaision longue de 30 à 35 jours  
Fermentation malolactique en barriques neuves

### ELEVAGE

Elevage de 14 à 16 mois en barriques de chêne français

### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

### SERVICE

Servir chambré. Sublimera vos plats tels un tournedos Rossini ou vos fromages tels du Brie de Meaux ou du Camembert.

### DÉGUSTATION

Un grand potentiel de garde.

### ASPECT VISUEL

Une belle robe sombre.





# AURELIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Aurélius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

### AU NEZ

Le nez est marqué par des arômes de torréfaction et de fruits rouges et noirs très mûrs.

### EN BOUCHE

En bouche, une belle concentration, beaucoup de puissance et de longueur, le tout dans un gant de velours.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

### PRESSE & RÉCOMPENSES

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

91/100

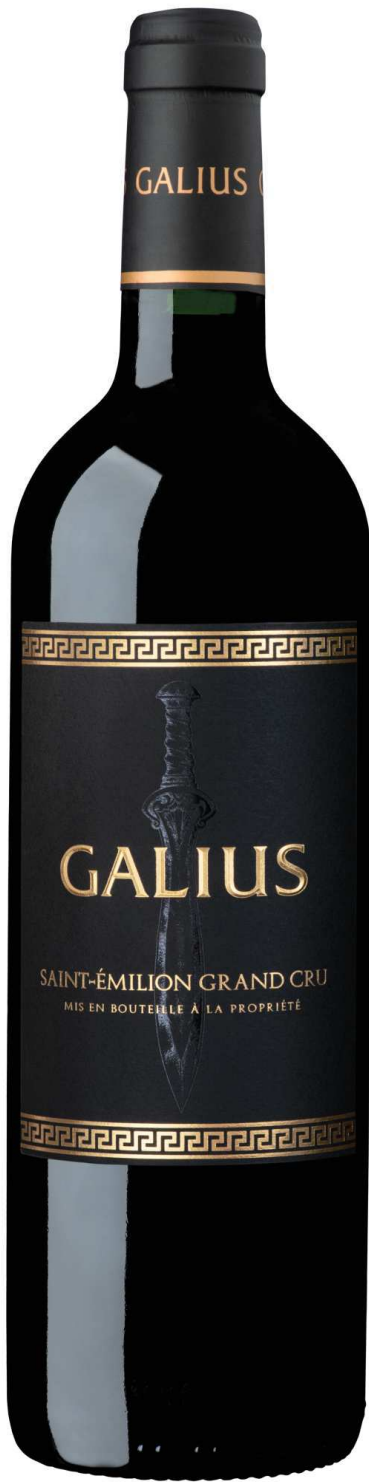
"Perfumed, polished and spicy red with cedar, sandalwood, mocha, plums and dried flowers on the nose. Herbs and cardamom, too. Medium to full body, with velvety tannins. Creamy and seductive. Try in 2025."

**James Suckling**



# GALIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## Galius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Originated from a strict selection of the best Union de Producteurs de Saint-Emilion plots, Galius is one of our flagship products, well-known for its quality, its qualitative regularity and its character.

### PRESENTATION

The influence of Gallo-Roman culture in the south west of France was mainly due to the presence of the Roman soldiers who, having received a parcel of land as war bounty, exchanged their swords and spears for pickaxes and sickles. The name of the centurion Galius figures amongst one of these first farmers who, as he dug into the Saint-Emilion chalky plateau, planted the first vines in that area.

### TERROIR

Clays and clay-limestone soils

### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

### HARVEST DATES

23/09/2019

### VINIFICATION

Gravity flow winemaking with temperature control  
Pre-fermenting maceration  
From 25 to 30 days maceration

### AGEING

Aged in French oak barrels (50% new oak barrels) from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

### TECHNICAL DATA

Production volume: 35000 Bottles/Year

### SERVING

Serve at room temperature.

### TASTING

This wine has silky smoothness with lovely ripe tannins, elegant red fruit and wonderful length.

### FOOD PAIRINGS

This is a perfect partner for red meat, especially roast leg of lamb, although it makes a good match for roast poultry or moderately mature cheeses.

### REVIEWS AND AWARDS



Or  
Concours Général Agricole de Paris - Or



# GALIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Galius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

JAMES SUCKLING.COM

92/100

"Dark plums, blueberries, violets, loganberries and bay leaves on the nose. Full-bodied with firm, polished tannins. I like the intense and persistent bitter chocolate and dark berry fruit. Better from 2025."

James Suckling

WINE ENTHUSIAST

92/100

"This fine wood-aged wine has a powerful density and concentration. It is an ageworthy wine, its blackberry flavors layered with firm tannins. At the end, the wine's acidity adds to its potential. Drink the wine from 2026."

Roger Vos, Wine Enthusiast

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

1 étoile

"Avec un nez sur les épices et les fruits secs s'exprimant avec force et élégance, et une bouche aux tanins généreux et au fruit bien présent, ce cru rend parfaitement compte de la belle suavité du merlot et de sa générosité. Un vin harmonieux, à l'allonge fraîche, parfait pour une volaille rôtie."

Le Guide Hachette des Vins





# CHATEAU TOUR DE YON



## Château Tour de Yon 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Exploité par l'Union de Producteurs depuis 2006, le Château Tour de Yon est situé sur la commune de Saint-Emilion, à l'ouest du village, sur les prolongements de ce prestigieux plateau, berceau de nombreux Grands Crus Classés.

Le lieu-dit Yon La Tour a donné son nom au Château dont le vignoble est planté de vieilles vignes et dominé par le cépage Merlot. L'élevage, particulièrement soigné en fûts de chêne, permet d'exprimer toute la complexité aromatique et l'élégance de ce vin.

### TERROIR

Sables anciens et graves

### A LA VIGNE

Vendanges manuelles

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Tri sélectif par l'utilisation d'un trieur optique  
Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées  
Macération pré-fermentaire à froid  
Cuvaision longue de 30 à 35 jours  
Fermentation malolactique en barriques neuves

### ELEVAGE

Elevage de 14 à 16 mois en barriques de chêne français

### CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet franc 25%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4.77 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Le vin du Château Tour de Yon possède une robe pourpre aux reflets violacés.

### AU NEZ

Ses arômes légèrement "toastés" dévoilent un boisé fin et délicat associé à des notes de fruits noirs.

### EN BOUCHE

Le merlot s'exprime dans toute sa rondeur, avec une bouche suave et persistante.

### ACCORDS GOURMANDS

Se marie parfaitement avec une pièce de boeuf, tel un tournedos ou une raclette savoyarde.





# CHATEAU TOUR DE YON

Château Tour de Yon 2020  
AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

## PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100  
Wine Enthusiast



Or  
Concours Mondial de Bruxelles 2023 Or



96/100  
Or  
"Dark, rich, fragrant black fruit, balanced with mocha, clove, black pepper, and dried herbs. Racy acidity gives a lively edge, with fine tannins and a long engaging finish."  
Decanter World Wine Awards Or 2023



3 étoiles  
"Bien campé sur son élevage en fûts, ce vin affiche un nez fumé et épicé, agrémenté de fruits noirs bien mûrs. La bouche apparaît dense, ample, structurée, soutenue par des tanins puissants. Un vin racé, qui a de toute évidence une bonne capacité à vieillir et qui requiert encore du temps pour s'affiner et se livrer pleinement."  
Le Guide Hachette des Vins







# CHÂTEAU AUSTERLITZ



## Château Austerlitz 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

De son nom évocateur et chargé par l'Histoire, Château Austerlitz arbore fièrement le soleil levant au-delà de la colline... De la noblesse de son terroir, notre vigneron extrait l'essence-même de ce que l'on attend d'un Saint-Emilion Grand Cru tout en élégance. A découvrir absolument !

### TERROIR

Sables anciens et graves

### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (20 à 40% neuves)

### CÉPAGES

Merlot 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 9.995 ha

### ASPECT VISUEL

Parée d'une séduisante robe pourpre, limpide et brillante.

### AU NEZ

Ses notes vanillées et réglissées s'accompagnent d'arômes de petits fruits rouges gourmands.

### EN BOUCHE

En bouche, son attaque est franche et souple. Château Austerlitz présente un bel équilibre sur le fruit et une finale toastée d'une belle longueur.

### ACCORDS GOURMANDS

Servir chambré. A déguster sur un gigot ou une entrecôte grillée à la bordelaise, accompagnée de cèpes et servie avec de grosses frites taillées au couteau.





# CHÂTEAU AUSTERLITZ

## Château Austerlitz 2020 AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

### PRESSE & RÉCOMPENSES

**JAMES SUCKLING.COM**

91/100

"This has aromas of dark chocolate, dried flowers, black fruit and mocha. Full-bodied, with velvety and well-integrated tannins. Plush and filled-out. Try from 2025."

**James Suckling**



90/100

Argent

"Well balanced by its freshness and the marked fruit. Savoury notes of tobacco, dark earth and cedar wood. Pure and deep in flavour and very well structured on the palate."

**Decanter World Wine Awards Argent 2023**



Or

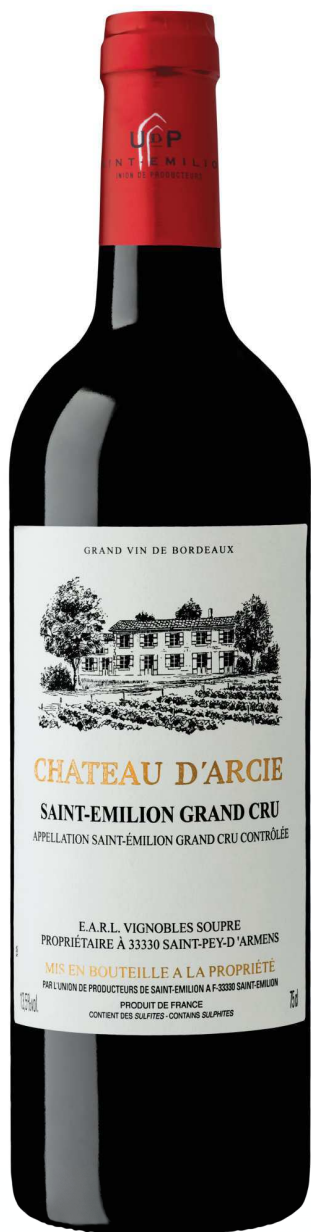
**Concours Mondial de Bruxelles 2023 Or**







## CHATEAU D'ARCIE



### Château D'Arcie 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Château D'Arcie is slowly building a reputation as one of the best estates situated in the flat parts of the Appellation. The 40 year old vines are tended with respect for the environment and the wine is a perfect example of this most fashionable of Appellations at a price that won't break the bank.

#### TERROIR

Old sands and clayey-sandy soils

#### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

#### HARVEST DATES

14/09/2020

#### VINIFICATION

Gravity flow winemaking with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 25 to 30 days maceration

#### AGEING

Aged in French oak barrels (20 to 40% new oak barrels) from 12 to 14 months

#### VARIETALS

Merlot 80%, Cabernets 20%

#### TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 8.31 ha

#### SERVING

Serve at room temperature.

#### ON THE PALATE

There is obvious sweet fruit which is very pure and deeply concentrated. It is elegant and refined with very typical Saint-Emilion characteristics.

#### FOOD PAIRINGS

This is a perfect partner for red meat, especially grilled pieces of beef, although it makes a good match for roast poultry.

#### REVIEWS AND AWARDS



90/100

Argent

"Intense, modern with high fruit concentration of black fruit, spice and a herbal leafy touch. High amount of fine grained tannins, very long and lingering."

Decanter World Wine Awards Argent 2023





## CHATEAU D'ARCIE

### Château D'Arcie 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

JAMESUCKLING.COM

92/100

"Tasty and layered, with dark plums, ash, dried herbs and blackcurrants on the nose. Medium to full body with firm yet rounded tannins. Excellent balance and depth. Drink from 2024."

James Suckling



# CHÂTEAU TOURBADON

SAINT ÉMILION GRAND CRU



## Château Tourbadon 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Alliance d'un terroir remarquable et d'un viticulteur engagé, l'Union de Producteurs de Saint-Emilion est fière de présenter ce vin issu de l'agriculture biologique. Propriété familiale depuis 4 générations, le vignoble est travaillé avec sincérité et constance par la famille Ouzoulias. Il résulte de ce raisin d'exception un vin élégant et moderne, fruité et intense.

### TERROIR

Argiles et sables anciens

### A LA VIGNE

Vendanges manuelles

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (20 à 40% neuves)

### CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet franc 30%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 5.63 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### DÉGUSTATION

Belle robe brillante, aux reflets de couleur violette. Nez fruité très plaisant aux arômes de fruits rouges. En bouche, de la matière avec de l'élégance et une belle rondeur; bon équilibre entre le bois et le fruit. Une finale aromatique toute en longueur.

### ASPECT VISUEL

Belle robe brillante, aux reflets de couleur violette.

### AU NEZ

Nez fruité très plaisant aux arômes de fruits rouges.

### EN BOUCHE

En bouche, de la matière avec de l'élégance et une belle rondeur; bon équilibre entre le bois et le fruit. Une finale aromatique toute en longueur.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera le compagnon idéal d'une belle pièce de bœuf grillée sur les sarments.



# CHÂTEAU TOURBADON

SAINT ÉMILION GRAND CRU



## Château Tourbadon 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

### PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

Wine Enthusiast



# CHÂTEAU TOURBADON

SAINT ÉMILION GRAND CRU



## Château Tourbadon 2022

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

The Union de Producteurs de Saint-Emilion is proud to present Château Tourbadon, union between a remarkable terroir and a committed winegrower. This organic wine is a family property for 4 generations. The Ouzoulias family works its vines with sincerity and regularity to produce a magnificent wine, modern and elegant, fruity and intense.

### TERROIR

Old sands and clays

### IN THE VINEYARD

Harvested by hand

### HARVEST DATES

08/09/2022

### VINIFICATION

Gravity flow winemaking with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 25 to 30 days maceration

### AGEING

Aged in French oak barrels (20 to 40% new oak barrels) from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 70%, Cabernet franc 30%

### TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 5.63 ha

### SERVING

Serve at room temperature.

### VISUAL APPEARANCE

A wine with a lovely bright colour.

### AT NOSE

With dark purple hints, a pleasant nose of stone red fruits (cherry, plum) which after breathing evolves towards wilder and more spicy aromas.

### ON THE PALATE

Powerful palate with great complexity, elegance and roundness. Lingering finish, a typical nice wine of Saint-Emilion !

### FOOD PAIRINGS

This is the perfect partner with lamb chops cooked in rosemary.





# AURELIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## Aurélius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Aurelius is made from a selection of very different parcels of vines from some 30 specifically chosen domains across the appellation, covering all the 8 communes of Saint-Emilion. It is the only wine that is truly representative of all the soils that go to.

### PRESENTATION

Marcus Aurelius Probus was a glorious Roman emperor in the 3rd century of our era. He developed vine culture and winemaking in Gaul, especially in Bordeaux area. Some vestiges from this period are still presents in Saint-Emilion today. The Union de Producteurs de Saint-Emilion would like to tribute to his heritage he gave us in naming its flagship wine Aurelius.

### TERROIR

Clay-limestone soils and gravelly sands

### IN THE VINEYARD

Harvested by hand

### HARVEST DATES

14/09/2019

### VINIFICATION

Optical sorting  
Gravity flow winemaking with temperature control  
Cold pre-fermenting maceration  
From 30 to 35 days maceration  
Malolactic fermentation in new French oak barrels

### AGEING

Aged in French oak barrels from 14 to 16 months

### VARIETALS

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

### TECHNICAL DATA

Production volume: 16000 Bottles/Year

### SERVING

This is a perfect partner for red meat, especially roast leg of lamb, although it makes a good match for roast poultry or moderately mature cheeses.

### TASTING

A classy, silky wine with plenty of new oak on the nose and palate very well balanced with juicy red and black fruit and fine tannin.

### CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

International cuisine, Desserts, Cheese, French cuisine, White meat, Red meat, Poultry







# AURELIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Aurélius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

### REVIEWS AND AWARDS

**JAMES SUCKLING.COM**

91/100

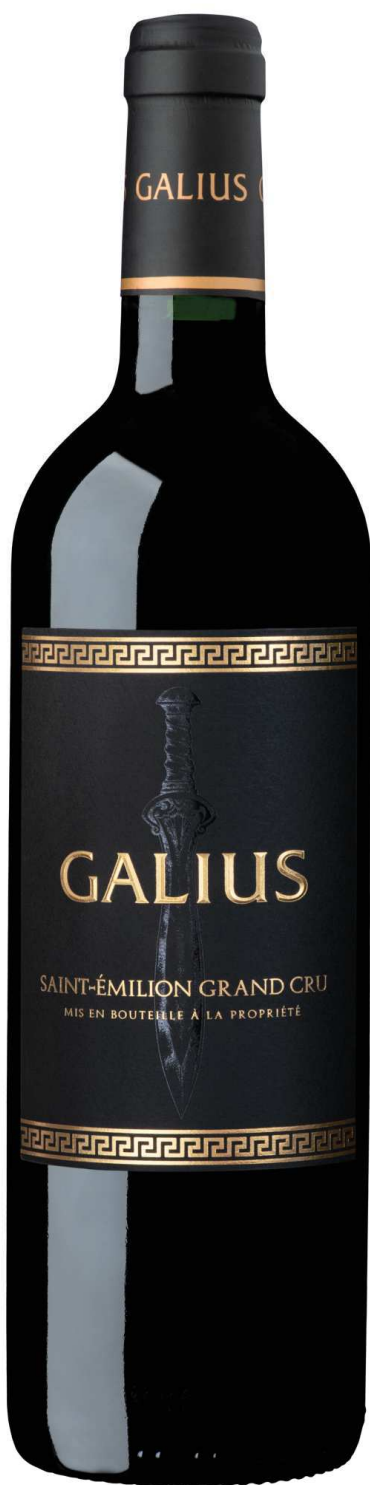
"Perfumed, polished and spicy red with cedar, sandalwood, mocha, plums and dried flowers on the nose. Herbs and cardamom, too. Medium to full body, with velvety tannins. Creamy and seductive. Try in 2025."

**James Suckling**



# GALIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## Galius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion, Galius est l'un de nos produits phares, reconnu pour sa qualité, sa constance et son caractère.

### PRÉSENTATION

Cette cuvée rend hommage à Galius, l'un des premiers colons romains, qui troqua l'épée et le pilon contre la pioche et la serpe. A l'instar de nombreux soldats venus conquérir la Gaule sous Jules César, il reçut des terres dans la région et creusa le calcaire du plateau de Saint-Emilion pour y planter les premières vignes.

### TERROIR

Argiles, sols argilo-calcaires

### A LA VIGNE

Vendanges parcelles et par cépage

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées  
Macération pré-fermentaire  
Cuvaison de 25 à 30 jours  
Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

### CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet franc 15%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 35000 Bouteilles/An

### SERVICE

Servir chambré.

### DÉGUSTATION

Un vin tout en élégance.

### ASPECT VISUEL

Couleur rubis profond, brillant.

### AU NEZ

Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, des notes de vanille.

### EN BOUCHE

La bouche est riche et concentrée, les tannins sont déjà bien fondus, des notes de torréfaction.



# GALIUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Galius 2020

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

### ACCORDS GOURMANDS

Une côte de veau aux cèpes ou un faisan aux raisins feront merveille auprès de vos convives en accompagnement de ce vin délicat.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100

"This fine wood-aged wine has a powerful density and concentration. It is an ageworthy wine, its blackberry flavors layered with firm tannins. At the end, the wine's acidity adds to its potential. Drink the wine from 2026."

Roger Vos, Wine Enthusiast



1 étoile

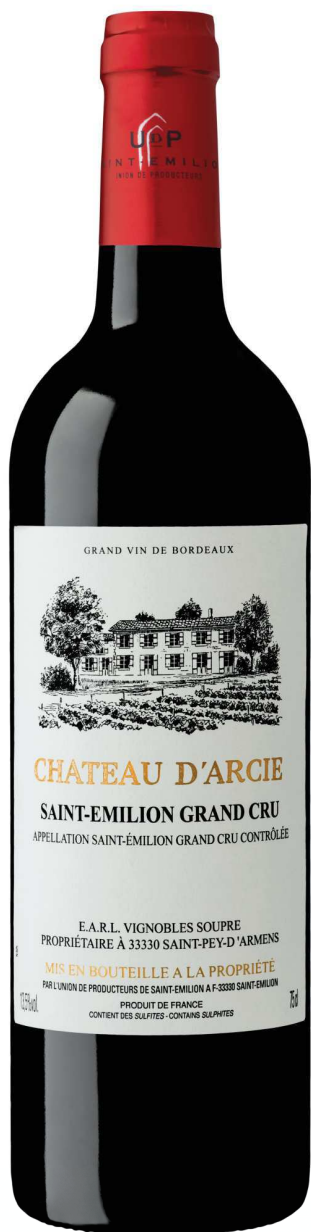
"Avec un nez sur les épices et les fruits secs s'exprimant avec force et élégance, et une bouche aux tanins généreux et au fruit bien présent, ce cru rend parfaitement compte de la belle suavité du merlot et de sa générosité. Un vin harmonieux, à l'allonge fraîche, parfait pour une volaille rôtie."

Le Guide Hachette des Vins





## CHATEAU D'ARCIE



### Château D'Arcie 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Le domaine est situé au Sud-Est du village de Saint-Emilion, sur la commune de Saint Pey d'Armens.

Son vignoble, planté pour certaines vignes voilà plus de 40 ans, produisent un vin complexe et de très bonne garde.

#### TERROIR

Sables anciens et sols sablo-argileux

#### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

#### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

#### VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

#### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (20 à 40% neuves)

#### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernets 20%

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 8.31 ha

#### SERVICE

Servir chambré.

#### ASPECT VISUEL

Paré d'une séduisante robe rouge rubis

#### AU NEZ

Le nez dévoile des notes de petits fruits rouges et de toasté

#### EN BOUCHE

Une belle structure tannique tout en rondeur participe à cet équilibre complexe.

#### ACCORDS GOURMANDS

Se mariera parfaitement avec un canard braisé aux champignons ou des cèpes à la bordelaise.





## CHATEAU D'ARCIE

### Château D'Arcie 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

#### PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

Argent

"Intense, modern with high fruit concentration of black fruit, spice and a herbal leafy touch. High amount of fine grained tannins, very long and lingering."

Decanter World Wine Awards Argent 2023

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

92/100

"Tasty and layered, with dark plums, ash, dried herbs and blackcurrants on the nose. Medium to full body with firm yet rounded tannins. Excellent balance and depth. Drink from 2024."

James Suckling



# ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE



## Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Créée en 1935, Royal Saint-Emilion est la marque la plus ancienne de l'Union de Producteurs encore active aujourd'hui. A l'image des vins de Saint-Emilion déjà associés aux plaisirs de la table des grands monarques, la noble substance de Royal Saint-Emilion est une sélection parcellaire des différents terroirs représentatifs de l'appellation. Ce vin rend hommage à l'excellence qualitative et à la Royale image véhiculée par son appellation.

### TERROIR

Sables anciens et graves

### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 43 000 Bouteilles/An

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Robe d'une belle couleur rouge cerise.

### AU NEZ

Nez franc très typé merlot présentant des notes "beurrées", de fraises, de framboises et d'épices.

### EN BOUCHE

En bouche, la gourmandise et la fraîcheur sont présentes, donnant un vin de plaisir, rond et souple tout en finesse.

### ACCORDS GOURMANDS

Peut se déguster au verre, sur une assiette de charcuterie ou sur un poulet rôti, une côte de veau et des fromages à pâte molle.





# ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

## Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

### PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Aromas of ripe blackberries and currants with sweet spices, bark and chocolate. Medium-bodied with fresh berry character, ripe, powdery tannins and chalky texture. Racy finish with hints of iodine. Try after 2024."

James Suckling

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

1 étoile

"Un fruit complexe et mûr à point, une bouche ample, structurée autour de beaux tanins, une finale plus chaleureuse : voilà un ensemble aux justes proportions, à détendre sur une viande de goût, une joue de porc confite par exemple."

Le Guide Hachette des Vins



# ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE



## Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

Created in 1933 by the very first members of the Union de Producteurs de Saint-Emilion, Royal Saint-Emilion pays homage to the long history and tradition of our Appellation. The wine is a selection of specifically chosen plots of vines. It is representative of the quality and the image expected for the Appellation.

### TERROIR

Old sands and gravels

### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

### HARVEST DATES

14/09/2020

### VINIFICATION

Filling-in stainless steel or concrete vats with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 20 to 30 days maceration

Malolactic fermentation in vats

### AGEING

Aged in vats from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

### TECHNICAL DATA

Production volume: 43 000 Bouteilles/An

### TASTING

A delicious, fruity and easy-going wine for pleasure.

### VISUAL APPEARANCE

Nice cherry red color.

### AT NOSE

Pleasant nose with Merlot typicity and aromas of strawberry, raspberry and spices.

### ON THE PALATE

Freshness and roundness in the mouth, suppleness and finesse.

### FOOD PAIRINGS

Enjoy on its own or with easy going food, roasted chicken, veal chop or cheese; even better as an aperitif.



# ROYAL SAINT-EMILION

APPELLATION SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

## Royal Saint-Emilion 2020

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

### REVIEWS AND AWARDS

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Aromas of ripe blackberries and currants with sweet spices, bark and chocolate. Medium-bodied with fresh berry character, ripe, powdery tannins and chalky texture. Racy finish with hints of iodine. Try after 2024."

James Suckling

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

1 étoile

"Un fruit complexe et mûr à point, une bouche ample, structurée autour de beaux tanins, une finale plus chaleureuse : voilà un ensemble aux justes proportions, à détendre sur une viande de goût, une joue de porc confite par exemple."

Le Guide Hachette des Vins





# CHÂTEAU LA CROIX FERRANDAT



## Château La Croix Ferrandat 2020

AOP Saint-Emilion, Bordeaux, France

Château La Croix Ferrandat is one of the rising stars of the appellation Saint-Emilion. This blend of 65% Merlot, 35% Cabernets comes from a vineyards just south of the famous village. No oak is used at any point and this lets the plum, bramble jelly and blackcurrant fruit really come to the fore.

### TERROIR

Old sands and silty clays

### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

### HARVEST DATES

14/09/2020

### VINIFICATION

Filling-in stainless steel or concrete vats with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 20 to 30 days maceration

Malolactic fermentation in vats

### AGEING

Aged in vats from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 65%, Cabernets 35%

### TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 7.24 ha

### SERVING

Serve at room temperature.

### TASTING

It is a soft, seductive fruity style of Saint-Emilion with a lovely balance and rounded tannins.

### FOOD PAIRINGS

Enjoy on its own or with slow braised beef dishes, fruity lamb tagines or mature cheeses.

### REVIEWS AND AWARDS

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

90/100

"A medium-bodied and juicy red with a vibrant berry character and hints of spices and nut shell. Some wet earth, too. Firm tannin structure and chewy finish. From organically grown grapes. Try after 2024."

**James Suckling**





# CHÂTEAU LA CROIX FERRANDAT

Château La Croix Ferrandat 2020  
AOP Saint-Emilion, Bordeaux, France



89/100  
Wine Enthusiast



Argent  
Concours de Bordeaux Argent, 06/06/2023





# CHÂTEAU LA CROIX FERRANDAT



## Château La Croix Ferrandat 2020

AOP Saint-Emilion, Bordeaux, France

Le Château La Croix Ferrandat est un vin issu d'un vignoble situé au sud de Saint-Emilion.

C'est un vin rond offrant un fruité particulièrement seyant et un équilibre approchant la perfection.

### TERROIR

Sables anciens et argiles limoneux

### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

### DATES DE VENDANGES

14/09/2020

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernets 35%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7.24 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Une robe pourpre classique.

### AU NEZ

Son nez est une ode aux fruits rouges.

### EN BOUCHE

Château La Croix Ferrandat est un vin vivant aux tannins ronds et souples.

### ACCORDS GOURMANDS

Il sera le fidèle compagnon de fromages de montagne à pâte dure et généreux.







# CHÂTEAU LA CROIX FERRANDAT

## Château La Croix Ferrandat 2020 AOP Saint-Emilion, Bordeaux, France

### PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"A medium-bodied and juicy red with a vibrant berry character and hints of spices and nut shell. Some wet earth, too. Firm tannin structure and chewy finish. From organically grown grapes. Try after 2024."

James Suckling



89/100

Wine Enthusiast



Argent

Concours de Bordeaux Argent, 06/06/2023





## Château Marchand 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Entre Pomerol à l'Ouest et Saint-Emilion au Sud, le vignoble de Montagne Saint-Emilion se niche au milieu des terroirs les plus prestigieux du libournais et s'étend sur plus de 1600 ha.

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

### DATES DE VENDANGES

23/09/2019

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7.43 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Ce Montagne Saint-Emilion présente une robe rubis profonde.

### AU NEZ

Son nez est intense de fruits noirs associés aux épices et à un léger grillé.

### EN BOUCHE

Des tanins fins et élégants terminent ce portrait flateur d'un vin gourmand et sans complexe.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des amis sur une viande grillée.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Fruity while also structured with firm tannins, this 90% Merlot wine has balanced ripeness. The structure adds to the wine's potential. Drink from 2024."

Roger Voss, Wine Enthusiast



# Château Marchand



## Château Marchand 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



Argent  
Concours de Bordeaux Argent, 06/07/2021





# CHÂTEAU TUILERIE PLAISANCE



## Château Tuilerie Plaisance 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Viticulteurs depuis 1890, la famille de l'actuelle propriétaire a créé le Château Tuilerie Plaisance en 1908. Au-delà de l'héritage familial, c'est un choix de vie pour lequel a opté notre viticultrice. De son travail, résulte un vin élégant, finement structuré et savoureux.

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

### DATES DE VENDANGES

23/09/2019

### VINIFICATION

Encuvage en cuves inox ou béton thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 20 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

### ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en cuves

### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernets 20%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 8.11 ha

### SERVICE

Servir chambré.

### ASPECT VISUEL

Ce Montagne Saint-Emilion présente une robe rubis profonde.

### AU NEZ

Son nez est intense de fruits noirs associés aux épices et à un léger grillé.

### EN BOUCHE

Des tanins fins et élégants terminent ce portrait flateur d'un vin gourmand et sans complexe.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des amis sur une viande grillée.





# CHÂTEAU TUILERIE PLAISANCE

## Château Tuilerie Plaisance 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

### PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Oak aged for 10 months and with smooth black fruits, this is a rich, velvet textured wine. There is a contrasting juicy black currant character that brings a touch of freshness to this full-bodied wine. Drink from 2025."

Roger Voss, Wine Enthusiast



Bronze

Concours de Bordeaux Bronze, 12/08/2021



# Château Marchand



## Château Marchand 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Montagne Saint-Emilion appellation lies just outside the village of Saint-Emilion, between Pomerol and Saint-Emilion and covers around 1 600 hectares of vineyards. Let's discover this appellation with Château Marchand.

### TERROIR

Clays and limestone

### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

### HARVEST DATES

23/09/2019

### VINIFICATION

Filling-in stainless steel or concrete vats with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 20 to 30 days maceration

Malolactic fermentation in vats

### AGEING

Aged in vats from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

### TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 7.43 ha

### SERVING

Serve at room temperature.

### TASTING

A fruity and elegant wine, expressing fresh fruit flavours. On the palate, the wine is very round with soft and well-matured tannins. While approachable and ready to drink upon release, may also be cellared for five to ten years, giving a softer, more complex wine.

### FOOD PAIRINGS

It is the perfect match for easy going food. A great partner to cheese, grilled red meat, roasts or game.

### REVIEWS AND AWARDS



90/100

"Fruity while also structured with firm tannins, this 90% Merlot wine has balanced ripeness. The structure adds to the wine's potential. Drink from 2024."

Roger Voss, Wine Enthusiast





# Château Marchand



## Château Marchand 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



Argent  
Concours de Bordeaux Argent, 06/07/2021





# CHÂTEAU TUILERIE PLAISANCE



## Château Tuilerie Plaisance 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Winegrowers since 1890, the owner's family created Château Tuilerie Plaisance in 1908. More than a heritage, it is a real lifestyle that the actual owner has chosen. From her work comes an elegant wine, tasty and finely structured.

### TERROIR

Clays and limestone

### IN THE VINEYARD

Harvested by plots and grape varieties selections

### HARVEST DATES

23/09/2019

### VINIFICATION

Filling-in stainless steel or concrete vats with temperature control

Pre-fermenting maceration

From 20 to 30 days maceration

Malolactic fermentation in vats

### AGEING

Aged in vats from 12 to 14 months

### VARIETALS

Merlot 80%, Cabernets 20%

### TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 8.11 ha

### SERVING

Serve at room temperature.

### TASTING

A fruity and elegant wine, expressing fresh fruit flavours. On the palate, the wine is very round with soft and well-matured tannins. While approachable and ready to drink upon release, may also be cellared for five to ten years, giving a softer, more complex wine.

### FOOD PAIRINGS

It is the perfect match for easy going food. A great partner to cheese, grilled red meat, roasts or game.

### REVIEWS AND AWARDS



90/100

"Oak aged for 10 months and with smooth black fruits, this is a rich, velvet textured wine. There is a contrasting juicy black currant character that brings a touch of freshness to this full-bodied wine. Drink from 2025."

**Roger Voss, Wine Enthusiast**





# CHÂTEAU TUILERIE PLAISANCE

## Château Tuilerie Plaisance 2019

AOP Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France



Bronze

Concours de Bordeaux Bronze, 12/08/2021



# Les Hauts de Granget

Saint-Emilion Grand Cru

2020



Thanks to its winegrowers over the 8 municipalities included in Saint-Emilion appellation, the Union de Producteurs de Saint-Emilion produces Les Hauts de Granget, an elegant blending from various complementary soils. Les Hauts de Granget is the perfect alliance of our team knowhow, our winegrowers qualitative soils and the respect of a very strict technical specifications in vines.

## Soils

Old sands and clay-limestone soils



## Production

60000 Bottles/Year



## Varieties

85% Merlot  
15% Cabernet Franc



## Winemaking

Harvested by plots and grape varieties selections  
Gravity flow winemaking with temperature control  
Pre-fermenting maceration  
From 25 to 30 days maceration  
Aged in French oak barrels from 12 to 14 months

## Tasting Notes

This wine reveals a nice complex nose of red fruits aromas and wooden notes. In the mouth, good tannic structure, roundness and silky smoothness; ripe fruits aromas subtly associated with delicate oaky flavours. A luscious wine with wonderful length.

## Serving Advice

Serve at room temperature. Pair with roasted or braised meats and strong, semi-mature cheeses.



# Les Hauts de Granget

Saint-Emilion Grand Cru

2020



Grâce à ses viticulteurs présents sur les 8 communes que dénombre l'appellation Saint-Emilion, l'Union de Producteurs produit Les Hauts de Granget suivant un assemblage unique de raisins issus de terroirs complémentaires. Le savoir-faire de nos équipes allié à la qualité de nos terroirs et au respect d'un cahier des charges dans le vignoble très strict font des Hauts de Granget un vin à ne manquer sous aucun prétexte.

## Terroir

Sols argilo-calcaires et sables anciens



## Production

60000 Bouteilles/An



## Cépages

85% Merlot  
15% Cabernet Franc



## Élevage - Vinification

Vendanges parcelaires et par cépage  
Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées  
Macération pré-fermentaire  
Cuvaision de 25 à 30 jours  
Fermentation malolactique en cuves  
Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français

## Commentaires de dégustation

D'une magnifique couleur grenat profond, le nez est intense avec des notes de cassis, de vanille et de sous-bois. La bouche est riche et épicée, offrant au palais une structure généreuse et une belle longueur.

## Conseil du sommelier

Servir chambré. A savourer avec délice sur un canard à la vanille ou des cuisses de canettes.



# La Croix des Aubrais

## Saint-Julien

2021



Entre fleuve et océan, le climat de Saint-Julien est idéal pour le vignoble. Les vignes dont est issu ce cru ont plus de 30 ans et se développent sur un sol homogène composé des meilleures graves de l'appellation. D'autre part, les soins sur-mesure apportés à sa vinification et son élevage permettent d'obtenir un équilibre parfait entre souplesse et élégance. D'une qualité constante d'un millésime à l'autre, cette cuvée est dans la lignée des grands vins de l'appellation.

---

### Terroir

Graves



### Superficie

5 hectares



### Cépages

90 % Merlot

10 % Cabernet Sauvignon



---

### Vinification

Récolte manuelle.

Vinification traditionnelle à l'aide de cuves inox thermorégulées.

---

### Commentaires de dégustation

Ce vin propose un bouquet d'arômes complexes et délicats. Encore jeune, il offre de très belles notes de fruits noirs et rouges, telles que la mûre ou la myrtille. Le palais est élégant, ferme et puissant. Il est concentré, velouté et dévoile un léger boisé, teinté d'élégance. Délicieux, jeune mais ce vin de garde sera à son apogée d'ici 2 à 3 ans et pourra se garder entre 10 et 15 ans au moins.



# La Croix des Aubrais

## Saint-Julien

2021



Between the river and the ocean, the climate of Saint-Julien is ideal for the vineyard. The vines from which this wine is made are over 30 years old and grow on a homogeneous soil composed of the best gravel of the appellation. In addition, the tailor-made care given to its vinification and maturation allows for a perfect balance between suppleness and elegance. The quality of this wine is constant from one vintage to the next, and it is in line with the great wines of the appellation.

---

### Terroir

Gravel



### Surface

5 hectares



### Grape variety

90 % Merlot

10 % Cabernet Sauvignon



---

### Vinification

Manual harvest

Traditional vinification with thermo regulated stainless steel vats

---

### Tasting notes

This wine offers a bouquet of complex and delicate aromas. Still young, it offers beautiful notes of black and red fruits, such as blackberry and blueberry. The palate is elegant, firm and powerful. It is concentrated, velvety and reveals a light woody note, tinged with elegance. Delicious in its youth, this wine is ready to drink now after decanting.