

MARCH
2012

FLAVOURS FROM
France 
TESTING, TASTING, DISCOVERING FRANCE



FRENCH WINES & SPIRITS

BUYERS & PRESCRIBERS GUIDE

THE SELECTION

TASTING NOTES & ADVICES
NONSTOP UPDATING
4 ISSUES EVERY YEAR

WEB GUIDE

FLAVOURS FROM
France 
TESTING, TASTING, DISCOVERING FRANCE

■ **88** DOMAINE SAINTE CECILE DU PARC

SONATINA 2009

Grape varieties: 85% SYR, 15% CI

vol: 9 000

Bright sustained ruby color, cherry glints, a beautiful appearance. A pleasant nose combining harmoniously aromas of stone fruits, cherry, plum, to spices; airing reveals notes of broom, thyme and garrigue, with in the background a touch of wet soil. The attack is full-body, round and fleshy; a clean, powerful palate, a dense texture and evident tannins with notes of garrigue and oak. A spicy and vanilla finish with a good length.

FFF opinion: a great potential.

To drink: within 5 years.

Tasted on: 12/2011

Food matching: quails on toast and truffe purée.

■ **88** DOMAINE SAINTE CECILE DU PARC

SONATINA 2009

Cépages : 85% SYR, 15% CI

Nb cols : 9 000

Robe rubis soutenu, brillante, des reflets cerise, un bel aspect. Un nez plaisant mariant harmonieusement les arômes de fruits à noyau, la cerise, la prune, aux épices; à l'aération sont perçues des notes de genêt, de thym et de garrigue, avec en arrière-plan une touche de terre humide. L'attaque est ample, ronde et charnue; une bouche droite, puissante, une matière dense et des tanins présents sur des notes de garrigue et de chêne. Une finale d'une bonne longueur épicée et vanillée.

FFF Avis : un beau potentiel.

A boire : maintenant à 5 ans. Dégusté le : 12/2011

Vin et mets : cailles sur canapé et purée aux truffes.