

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2015

DOM. SAINTE-CÉCILE DU PARC
Pézenas Sonatina 2011 ★★

4 500 | 11 à 15 €

Les cuvées sont ici placées sous le signe de la musique, et pour cause : le domaine est installé au lieu-dit Sainte-Cécile, patronne des musiciens. Christine Mouton-Bertoli l'a racheté en 2005 et y a généré de nombreuses évolutions : plantations sur la moitié du domaine (12 ha aujourd'hui), construction d'une cave et conversion vers le bio.

Cette cuvée, assemblage de syrah pour la puissance et de cinsault pour l'élégance, décline au nez des parfums de fruits rouges et noirs très mûrs, presque confits, que viennent stimuler le poivre noir et les notes grillées et toastées de l'élevage. La bouche, complète et complexe, incroyablement fruitée, s'appuie sur des tanins solides sans dureté. **X** 2015-2019 **Y** rôti de porc aux airelles

📍 SCEA Mouton-Bertoli, Dom. Sainte-Cécile du Parc, rte de Caux, 34120 Pézenas, tél. 06 79 18 68 56, cmb@stececileduparc.com    r-v


Sonatina 2011

This cuvée, made from a blend of Syrah for power and Cinsault for elegance, presents a bouquet of aromas ranging from red berries to extremely ripe almost candied black fruit, which enhance the black pepper, grilled and toasted notes which come from being aged in oak. Full and complex, the mouth is incredibly fruity and rests on firm but velvety tannins.

DOM. SAINTE-CÉCILE DU PARC
Pays de Caux Notes Pures 2012 ★

1 500 | 11 à 15 €

Les cuvées ont des accents mélomanes, et pour cause : le domaine (10 ha) est installé au lieu-dit Sainte-Cécile, patronne des musiciens. Christine Mouton-Bertoli l'a racheté en 2005 et a engagé une restructuration sans attendre : plantations sur la moitié du domaine, construction d'une cave, conversion bio. Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de sauvignon installée sur des terrasses nichées dans les premières collines cévenoles. La robe jaune clair est limpide et brillante. Au nez, les agrumes dominant (citron). La bouche offre la belle expression d'un sauvignon raffiné, bien équilibré entre rondeur et fraîcheur. La longue finale sur des notes d'agrumes est très persistante. **X** 2014-2017 **Y** filet de saint-pierre au beurre

📍 Dom. Sainte-Cécile du Parc, rte de Caux, 34120 Pézenas, tél. 06 79 18 68 56, cmb@stececileduparc.com    r-v

Notes Pures 2012

Pale yellow hue, bright and clear. Citrus fruits (lemon) dominate the nose. The palate expresses an exquisite and refined Sauvignon, offering a lovely balance between fresh acidity and roundness. Very persistant length driven by citrus fruits.