## Article extrait de Cuisine A&D - Novembre 2024

**240 000 lecteurs** 



## 28 Château Leo De Prades 2020 - AOC Saint Estephe

Un rouge puissant et boisé, avec une robe intense rouge et profonde. Au nez, la cuvée présente des arômes de fruits mûrs et de vanille légèrement toastée. En bouche, un bel équilibre entre les fruits et le boisé, le tout sur une belle longueur. À servir chambré entre 16 et 18°C, cette cuvée accompagne parfaitement un chapon aux épices, des ravioles aux cèpes ou un plateau de fromages. 15€. .../...





29 Merrain Rouge 2020 — AOC Medoc Rouge puissant et boisé, avec une robe d'une belle intensité. Au nez, des arômes de fruits mûrs et un boisé élégant, accompagné de notes vanillées. En bouche, ce vin ample et tannique offre une belle matière. Un grand classique du Médoc, récompensé chaque année. Avec un filet de biche aux cèpes, lasagnes ou beaux plateaux de fromages apportant une touche d'élégance et de convivialité aux célébrations de fin d'année. 14,90€ (format Magnum).

