



L'Initial 2012

14/20

Guide RVF 2015

Ce joli vin sudiste charme par sa texture juteuse et souple très facile d'accès. Il développe des saveurs de fruits frais avec un très bon équilibre de la matière, ce qui le rend particulièrement gourmand.

L'Initial 2013

"Réussite 2013"

RVF n°582 06/2014

Pivoine et notes fumées, matière tendre et expressive, un supplément de rondeur fait la différence. Classé dans les "Réussites" du millésime 2013 (47 vins sélectionnés sur 374 dégustations en Sud-Ouest)



L'Essentiel 2012

Vin remarquable (2 étoiles)

Guide 2015

L'Initial 2012

Vin réussi

Guide 2015

C'est une reconversion réussie pour ce "néovigneron", qui a créé ce domaine ex-nihilo en 2009. Avec ses 10,4 ha de vignoble installés à Marmande, il affiche un parcours technologique remarquable : éco-construction du chai, agriculture biologique au vignoble et une vinification la plus naturelle possible.

L'Essentiel 2012: cette cuvée d'un rouge grenat profond charme dès l'olfaction par l'intensité de ses arômes de fruits mûrs rehaussés d'un léger boisé. En bouche, elle fait preuve de volume, portée par des tanins solides, au grain fin. La barrique lui apporte une touche de vanille et de séduisantes notes de chocolat. Un beau vin, puissant, et de bonne garde.

L'Initial 2012: un vin élégant, fruité et suave, rehaussé en finale par une pointe d'acidité qui lui confère l'équilibre.



L'Essentiel 2012

15/20

Guide 2015

L'Initial 2012

14/20

Guide 2015

Le Domaine (1BD) : Sur le terrain familial en Côtes du Marmandais, Véronique Broutet et son mari Frédéric ont créé le domaine de Beyssac en 2006. Le chai a été construit en 2009 et l'aventure se poursuit aujourd'hui avec ces 10,4 hectares d'un seul tenant menés en agriculture biologique.

Les vins : Les vins produits sont denses, suaves, et ne manquent d'aucune saveur.

L'Essentiel 2012: nez dense et expressif. Fruit bien mûr, offrant une matière dense et généreuse. Belle trame tannique.

L'Initial 2012: beau fruit, matière dense, de l'allonge, beaux tannins, finale fraîche.



L'Essentiel 2012

Or

Concours Mâcon 2014



L'Essentiel 2012

Silver (= 90-94/100)

Decanter Awards 2014

Linctus aromas, red and black fruits, integrated oak and smoky character. Juicy black fruit to the fore on muscular palate. Well-constituted and meaty, offset with lively acidity and strong tannins. Allow to air and refine in the glass. Stylish wine.