



Fronton 2008
 Château Baudare -
 L'assemblage de négrette et de cabernet-sauvignon révèle un nez intense de fruits noirs, particulièrement de cassis, mêlés à des notes grillées épicées. De son élevage en barrique, le vin a hérité d'une belle structure tannique et d'arômes de réglisse et fumé. En finale, une pointe acidulée donne de la hauteur à ce vin du Sud-Ouest et ravive les papilles. N'hésitez pas à ouvrir la Cuvée Prestige à l'avance et à la ca-rafer. A servir avec un parmentier de canard.

SUD-OUEST
Fronton, Château Baudare, Cuvée Prestige, 2008,

Belle expression de la négrette, grand cépage de fronton, associée à la syrah et au cabernet, très à l'aise sur des grillades et des fromages fermes. Sous un bouquet éclatant de fruits noirs et rouges, de violette et de réglisse, il se montre souple et frais en bouche, avec des tanins soyeux et une finale savoureuse.

VIE PRATIQUE Hors-Série 2011-2012
Gourmand N°1046 • 3,95 €

Cyril Lignac, sa cave et ses conseils

GUIDE EXPERT
 Quel vin pour quel fromage?

Les meilleurs VINS
 à la portée de tous

À LA RENCONTRE DES VIGNERONS
 10 bonnes adresses en France

SÉLECTION
SPÉCIAL FOIRES AUX VINS:
 150 vins fins et grands crus de 3 à 33€

Hors-série
Cuisine et Vins de France
 Septembre - Octobre 2011 - 3,90 €
 www.cuisineetvinsdefrance.com

Spécial Foires aux vins
 Les 150 bouteilles à acheter

Rencontre
 Au nom du père, Anne-Sophie Pic et Christine Vernay

ACTU
 Blogs, bistro nouveautés... Tout sur le vin

Les 500 meilleures bouteilles
 A la découverte des trésors de nos vignobles

