



2026



Expression de Fronsac



CHÂTEAU MOULIN HAUT LAROQUE

La propriété principale Moulin Haut-Laroque est composée d'une quinzaine d'hectares qui dévalent les pentes de plusieurs collines de la commune de Saillans ou qui culminent sur le plateau le plus élevé de Fronsac. Jean-Noël Hervé, accompagné de sa femme Dominique, se sont passionnés depuis **1977** pour la destinée du Château Moulin Haut Laroque qui lui doit sa renommée dans le monde entier. Depuis **2012**, **Thomas Hervé**, le fils cadet, prend le relais et ambitionne de consolider la bonne réputation de Château et de le développer. Le vin de Château Moulin Haut-Laroque est l'une des figures de proue de la région de FRONSAC.

Encépagement :

65% Merlot

20% Cabernet franc

10% Cabernet Sauvignon

5% Malbec

Château **MOULIN HAUT LAROQUE** 2016

Fronsac AOC

CHF 31.00/bt/HT

CHF 33,50/bt/TTC (en cartons de 12 Bouteilles)



www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES



Château L' ENCLOS



POMEROL AOC

Dans l'ombre des grands crus du coteau-ouest du célèbre plateau de Pomerol, nous avons découvert ce petit domaine d'une réussite exceptionnelle !

Depuis 2007, Denise et Stephen Adams sont les propriétaires du Château L'Enclos qui a reçu sa certification bio en 2017. Ses vins reflètent toute la singularité de leur terroir. Ils sont réputés non seulement pour leur finesse et leurs tannins soyeux mais aussi pour toute la fraîcheur en bouche qu'ils offrent.

COMMENTAIRES DU MILLÉSIME

Le 2020 présente une belle couleur rouge rubis éclatante. Il révèle un nez complexe aux notes de fruits rouges sauvages. La bouche présente une belle structure ronde sur des notes de fruits des bois frais et croquants. Le vin offre un caractère savoureux qui monte. Belle finale profonde.

Assemblage du millésime: Merlot, Cabernet Franc, Malbec

CHÂTEAU L'ENCLOS 2020

Pomerol AOC

CHF 35.00/bt//HT

CHF 37.85/bt/TTC

Logé en caisse-bois de 6 bouteilles



Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

www.magnin-vins.ch

CHÂTEAU FLEUR HAUT GAUSSENS “Terre”

Bordeaux Supérieur AOC
Millésime 2018



Elaboré depuis trois générations par la famille Lhuillier, le remarquable vin du Château Fleur Haut GausSENS a beaucoup progressé ces dernières années. Dominant la vallée de la Dordogne, la propriété est située dans la région nord de Fronsac, sur les terres de Vérac. Son vignoble s'étend sur un peu plus d'une trentaine d'hectares. La cuvée TERRE Château Fleur Haut GausSENS a été créée pour rendre hommage à l'écosystème, à la terre qui nous entoure. Elle éveille nos sens...

Dégustation:

Ce cru présente une belle robe rubis foncé. Expressif, le nez dévoile la pureté des fruits noirs comme la mûre et la cerise. En bouche le boisé très finement fondu et bien intégré apporte un soyeux inouï. Puissante et bien équilibrée, la structure tannique se mêle à une justesse du fruit donnant à ce vin toute sa personnalité.

Cépages :

**85% merlot, 5% cabernet franc,
5% cabernet sauvignon,
5% malbec.**



Là-bas on fait comme ça ! →

Château FLEUR HAUT GAUSSENS "TERRE" 2018
Bordeaux Supérieur AOC

CHF 15.50/bt/HT CHF 16.75/bt/TTC
(conditionné en carton de 6 bouteilles)

www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

CHATEAU

Bel-Air La Royère



Millésime **2016**

Un vin bâti pour durer, longtemps. **« Superbe ! »**

A PROPOS DU DOMAINE

Corinne Chevrier est issue d'une famille de viticulteurs Charentais depuis plusieurs générations élaborant du Cognac pour de grandes maisons. Toute son enfance, elle compare l'univers de sa famille avec celui de la Haute Couture. Lorsqu'elle reprend la gérance en 2010 du Château Bel-Air La Royère, acquis en 1992, elle décide de travailler son vignoble dans le même Esprit où elle avait grandi.



VIGNES ET CULTURE

Elle cultive les vieilles vignes et replante des cépages oubliés comme le Malbec sur un terroir argilo-calcaire où elle peut exprimer sa créativité. Son instinct féminin et sa détermination feront le reste et la mèneront vers l'agriculture biologique pour créer une collection de vins raffinée et résolument contemporaine. La taille humaine de son exploitation de 14Ha, favorise l'innovation et la recherche pour chaque millésime d'un nouvel équilibre donnant naissance à des vins de qualité et de caractère.

NOTE DE DEGUSTATION

Un Blaye puissant, intense et sombre, confituré, poivré et fumé à l'olfaction. La bouche apparaît suave, dense, riche et longue, bâtie sur un boisé parfaitement intégré et sur des tanins à la fois massifs, serrés et élégants.

Cépages rouges : **65% merlot, 35% malbec**

Château BEL-AIR LA ROYÈRE 2016
Blaye-Côtes-de-Bordeaux AOC

CHF 29.00/bt/HT

CHF 31.35/bt/TTC

(Logé en carton d'origine de 6 bouteilles)

www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES



2018

CLOS MANOU

Incontestablement la plus belle révélation du nord Médoc dans les derniers millésimes !



Une petite merveille du Médoc ! Le **Clos Manou** est un authentique vin de vigneron produit avec autant d'amour que de talent par **Stéphane Dief et son épouse Françoise**. Depuis leurs débuts en 1998, la surface du vignoble s'est progressivement étendue au gré des acquisitions de parcelles sélectionnées notamment sur le critère de la densité.

Encépagement du millésime

60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 6% petit verdot, 4% cabernet franc

Commentaires, millésime 2018 :

Un bel ensemble qui met d'emblée en valeur un bouquet intense et très harmonieux de fruits rouges et noirs bien mûrs sur fond de boisé grillé. La bouche se montre fraîche et souple en attaque, puis développe une belle structure portée par un boisé savamment dosé et par des tanins veloutés et fins. Un médoc d'une grande élégance.



Château CLOS MANOU 2018

St-Christoly, Médoc AOC

CHF 25.55/bt/HT (CHF 27.45/bt/TTC)

(Conditionné en carton de 6 bts)

www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

Château Pindefleurs

grand cru classé St-Emilion

Millésime 2019

Mes coups de 



En 2006 la famille **Lauret-Mestreguilhem**, achète la propriété «**Pindefleurs**». Et dès leur troisième année à la tête de ce domaine idéalement placé au bord de la route Libourne-Bergerac, les époux Lauret décrochent un coup de coeur. Il faut dire qu'ils sont bien loin d'être des néophytes, issus tous deux du monde viticole de Saint-Émilion. Avant d'être achetée par *Dominique Lauret* la propriété appartenait à *Micheline Dior*, une cousine du célèbre couturier *Christian Dior*.

D'où vient le nom du **Château Pindefleurs** ?

Le nom de la propriété vient de la contraction du cadastral du lieu sur lequel se situe la propriété, à savoir : *Pin de Fleur*. Peut-être une allusion à des Pins auparavant présents sur le domaine.

Dégustation:

Un vin fruité, complexe et qui fait preuve de finesse. Le nez évoque les fruits rouges frais, la violette, les épices et révèle des notes boisées. La bouche est onctueuse, dense et bien équilibrée. Elle exprime des notes de fruits rouges juteux associées à des notes de prunes, de cassis et de cerises noires. Egalement la présence de quelques notes épicées et toastés. Le boisé est bien intégré. les tanins élégants. La finale est d'une bonne longueur et se fait sur des notes de fruits mûrs et de chocolat.

C'est réussi. Attendons qu'il affine son expression.



Cépages :

10% **Cabernet franc**

90% **Merlot**

Age des vignes: 35 ans

Château **PINDEFLEURS 2019**

St-Emilion grand cru AOC

CHF 25,00/bt/HT

(CHF 27,05/bt/TTC)

(carton de 6 bouteilles)

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

www.magnin-vins.ch



Le **Château de Cérons** est une petite pépite du **Bordelais**. Situé sur une terrasse dominant la **Garonne**, bordée par le Ciron, c'est une propriété unique, tant par le cadre exceptionnel de la propriété que par le charisme de ses propriétaires qui se retrouve dans les vins. Xavier et Caroline Perromat ont travaillé à remettre au premier plan leur château depuis leur reprise en 2012 et le travail paie, les vins sont aujourd'hui parmi les meilleurs rapports **qualité prix** à Bordeaux.



❖ **CHÂTEAU de CÉRONs 2019**

Graves rouge AOC

CHF 17.50/bt/HT (CHF 18,90/bt/TTC)

(carton de 6 bouteilles)

Commentaire du millésime 2019 :

Le nez est élégant et fruité, offrant des arômes de cassis, de réglisse ou de chocolat. La bouche est juteuse et équilibrée sur des parfums de framboise fraîche et de mûre. Ce millésime se caractérise par sa précision, sa fraîcheur et sa minéralité racée.

ASSEMBLAGE :

50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot

❖ **CHÂTEAU de CÉRONs 2020**

Graves blanc AOC

CHF 15.80/bt/HT (CHF 17.10/bt/TTC)

(carton de 6 bouteilles)

Commentaire du millésime 2020 :

Le nez est subtil et offre de la fraîcheur, des notes citronnées, de fines touches de pomme et de fleurs blanches. La bouche est fruitée et équilibrée, elle dévoile l'expression minérale des sémillons sur un terroir calcaire et s'achève sur une belle rondeur.

ASSEMBLAGE :

55% Sauvignon Blanc – 25% Sauvignon Gris – 20% Sémillon

CHÂTEAU TRONQUOY



Même équipe que le Château Montrose !

Pour rendre hommage à ce passé et affirmer ses valeurs d'excellence et d'innovation, la famille Bouygues, propriétaire depuis 2006, décide en 2022 de s'affranchir des conventions. Ainsi, **Tronquoy-Lalande** devient **Tronquoy** et l'étiquette se pare d'un bleu roi singulier. Le vin, quant à lui, reste fidèle à lui-même : d'une rare polyvalence et caractérisé par une grande fraîcheur, il allie jeunesse séduisante et capacité de garde remarquable.

Assemblage :

59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot

Commentaires du millésime

*Ce millésime s'annonce extrêmement abouti, dans un style pur et net, parfaitement à l'image de ce que le terroir de **Tronquoy** peut produire de meilleur. Avec une remarquable concentration et complexité en bouche, le fruit très présent vient apporter une note généreuse. Particulièrement harmonieuse, la finale s'étire tout en longueur. Dans la lignée des plus belles réussites des dernières décennies, telles que 2010 et 2016, **2022** signe un nouveau chapitre exemplaire dans l'histoire de ce cru.*

Château TRONQUOY 2022

St-Estèphe AOC

CHF 25,00/bt/HT

(CHF 27,05/bt/TTC)

(carton de 6 bouteilles)





CHATEAU ANGLUDET

MARGAUX

Élégance et raffinement d'un merveilleux terroir !

L'histoire du Château Angludet remonte au 13ème siècle et le vignoble voit le jour au début du 17ème siècle. Divisé en 4 parcelles en 1791 après le décès de son propriétaire, Château Angludet ne fût pour cette raison pas retenu lors du classement des crus du Médoc en 1855. En 1932, il est l'un des 6 domaines à être classé Cru Bourgeois Exceptionnel. Le Château Angludet renaît à partir de 1961, lorsque Diana et Peter Sichel en font l'acquisition. Il est devenu depuis le fief de la famille Sichel et ce sont les enfants de Peter et Diana qui aujourd'hui dirigent le domaine.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'une couleur violacée très marquée, presque sombre. Le nez est intense et fin, très fruité et floral, la nuance est subtile. En bouche l'entrée est particulièrement aromatique avec une touche soyeuse des tanins et un corps présent, le vin évolue très aérien en gardant tous ses arômes. Une pure merveille...

Assemblage du millésime :

47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

Château ANGLUDET 2018

Cru bourgeois Margaux AOC

CHF 45.50/bt/HT (CHF 49,20/bt/TTC)

(Conditionné en carton de 6 bts)



Château Croix-Canon

Second vin du Château Canon, St-Emilion AOC

Millésime 2016



Château Canon est un Premier Grand Cru Classé B, dans la classification des vins de Saint-Emilion de 2006. Le domaine couvre 34 hectares d'un excellent terroir, et est planté avec 75% de Merlot, et 25% de Cabernet-Franc. Propriété de la famille Wertheimer, château Canon est dirigé par Nicolas Audebert. Des travaux importants ont été réalisés dans les chais et dans les vignes, afin d'améliorer encore la qualité. Croix Canon est le second vin de la propriété. Depuis 2012, pour permettre la vinification en un lieu unique, sous une majestueuse charpente en chêne, ancienne de plus de deux cent ans, c'est dans cette élégante chapelle du XII^{ème} siècle que le cuvier et le chai contemporain dédiés accueillent l'élevage de Croix Canon, (anciennement nommé Clos Canon) second vin de Château Canon.

Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet-Franc

Dégustation:

Voilà un second vin très réussi, au nez complexe de fruits noirs un peu confits, de café et de vanille, d'une trame juteuse et caressante au palais, à la texture presque crémeuse, étayé par des tanins ronds et soyeux, aux arômes de cerises, cassis, oranges sanguines. Nez délicat et complexe aux parfums de cerises noires, floraux et notes poivrées. Un bouquet olfactif et aromatique, sensuel. Finale minérale

Château Croix-Canon 2016

Second vin du Château Canon St-Emilion AOC

CHF 38.00/bt/HT

(CHF 41,10/bt/TTC)

(carton de 6 bouteilles)

www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES



Château La TOUR DE BESSAN

un grand vin rouge de MARGAUX

Millésime 2018

Situées sur trois communes de l'Appellation Margaux, (Soussans, Arsac, Cantenac), les parcelles qui constituent le vignoble sont composées de graves pyrénéennes avec plus ou moins d'argile en fonction des zones. C'est en 1972 que **Lucien Lurton** rachète la tour et le vignoble à la famille Clauzel. Le nouveau propriétaire met alors tout en œuvre pour établir le domaine viticole tout en supervisant ses autres propriétés. En 1992, sa fille **Marie-Laure Lurton**, en prend la direction. Diplômée d'œnologie et forte des 6 années d'expérience sur les propriétés de son père, celle-ci connaît parfaitement chacune des parcelles qui composent le domaine.

Encépagement du millésime

60 % Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 11 % Petit Verdot

NOTES DE DÉGUSTATION – *Millésime 2018*

Encore assez fougueux, ce beau Margaux de garde dévoile un bouquet puissant dans lequel cohabitent des arômes de fruits noirs confiturés et de fines notes boisées. La bouche se montre elle aussi vigoureuse, concentrée, volumineuse, chaleureuse, mais aussi d'une grande fraîcheur, avec en soutien des tanins fermes qui laissent serein sur le solide potentiel de garde de ce vin.

Château LA TOUR DE BESSAN 2018

Grand Vin de Margaux AOC

CHF 27.00/bt/HT (CHF 29.20/bt/TTC)

(Conditionné en carton de 6 bts)



Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMÉS

www.magnin-vins.ch



À propos du CHÂTEAU DE PRESSAC

Château De Pressac est une très belle propriété de **Saint-Emilion**. Son vignoble en terrasses, la qualité des vins, le terroir et l'entretien des vignes et des chais lui ont permis d'accéder au rang de Grand Cru classé de Saint-Emilion en 2012. En 1997, Jean-François et Dominique Quenin acquièrent la propriété. Un nouvel essor pour cette propriété qui bénéficie d'investissements colossaux. La qualité des vins s'affine et dévoile peu à peu le potentiel de ce beau terroir.

Notes de dégustation du millésime 2019

Le millésime 2019 est très réussi au Château De Pressac ! Les températures caniculaires de l'été ont concentré les arômes, les pluies de septembre ont permis de finir le développement des baies en douceur. Concentration et équilibre définissent ce joli millésime.

Cépages : Merlot (77%), cabernet franc (9%), cabernet sauvignon (11%), carménère (2%), malbec (1%)

Château de PRESSAC 2019

Grand Cru de St-Emilions AOC

CHF 38,50/bt/HT

(CHF 41,60/bt/TTC)

(Conditionné en carton de 6 bts)

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

www.magnin-vins.ch



Le Château Doyac 2022 est un vin rouge de l'appellation Haut-Médoc, issu d'une agriculture biodynamique certifiée. Ce millésime, composé majoritairement de Merlot (environ 85%), est salué pour son élégance, sa fraîcheur, ses notes de fruits noirs et sa structure veloutée, avec un potentiel de garde intéressant.

FICHE TECHNIQUE

- **Appellation** : Haut-Médoc AOC, Cru Bourgeois.
- **Encépagement** : Prédominance de Merlot (85%), complété par du Cabernet Sauvignon (10%) et Cabernet Franc (5%).
- **Dégustation** : Nez sur les fruits noirs, la violette et une touche épicée. Bouche puissante, ronde et élégante avec une belle acidité structurante.
- **Vinification** : Naturelle, sans intrants, avec levures indigènes. Élevage de 12 mois en barriques, amphores et foudres.
- **Accords** : Idéal avec une côte de bœuf ou de l'agneau grillé.
- **Conservation** : À boire jusqu'en 2034.
- Le domaine est situé à Saint-Seurin-de-Cadourne et appartient à la famille Max Pourtalès.

Château DOYAC 2022 Cru classé Haut-Médoc AOC

CHF 25.00/bt/HT

(CHF 27,05/bt/TTC)

(Conditionné en carton de 6 bts)

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

www.magnin-vins.ch

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2022



La vigne porte en elle la volonté des hommes. Elle devient ce que l'on en fait et donne ce qu'elle a de meilleur à celui qui croit en elle. Il n'est guère de grand vin sans cet échange réciproque. Cela prend du temps, le temps nécessaire à une compréhension mutuelle. A Brane, cet échange a débuté il y a 250 ans, avec des interruptions et des silences. **La famille Lurton** a renoué le dialogue depuis quatre générations. Depuis 1992, la parole est à Henri, fils de Lucien. Il poursuit le travail de son père, cherchant cette idéale symbiose entre homme et nature qui, seule, est susceptible d'exprimer la quintessence d'un terroir.

Commentaires du millésime :

Personnalité séduisante avec de magnifiques fruits ! "**Brane-Cantenac** s'impose comme l'un des crus les plus complets de l'appellation, avec une remarquable densité de bouche, de la sève et une grande persistance aromatique sur des notes de fruits frais. Les fruits sont juteux et succulents, la bouche puissante mais élégante avec une belle fraîcheur. Un vin d'une précision impressionnante.

Assemblage : 74 % cabernet sauvignon, 23 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % petit verdot.

CHÂTEAU

BRANE-CANTENAC 2022

2^{ème} Grand Cru classé Margaux AOC

CHF 71.00/bt/HT

CHF 76,75/bt/TTC

(Logé en caisse-bois d'origine de 6 bouteilles)



Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

www.magnin-vins.ch

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Nos prix s'entendent en francs suisses, par bouteille, départ nos caves de Cully.
- Commande par 6 ou 12 bouteilles par qualité, sauf pour les vieux millésimes et tous les spiritueux (commande à l'unité autorisée).
- Livraison franco-domicile dès CHF 1'000.-/ d'achat hors TVA pour les vins et CHF 300.- d'achat hors TVA pour les spiritueux. Pour toutes commandes inférieures, voir les tarifs indiqués dans nos conditions générales de vente sur notre site internet.
- Paiement de la facture à 30 jours net. La marchandise reste notre propriété jusqu'au paiement complet. Cette liste est établie sans aucun engagement et sauf vente entre-temps.
- Les prix indiqués peuvent subir des changements en tout temps.



N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes à la recherche d'un vieux millésime, de cadeaux pour la fin de l'année ou d'un cru non mentionné dans notre petite sélection, car nous pouvons vous proposer des vins et spiritueux depuis 1831 à nos jours.

MERCI DE CONSULTER NOTRE SITE INTERNET

www.magnin-vins.ch

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

Magnin Vins & Spiritueux SA – Côte-aux-Vignes 16 – Case Postale 176 – CH 1096 CULLY
office@magnin-vins.ch Tél. +41 21 799 11 55 / +41 21 799 33 88