Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Bordeaux Primeurs 2020

www.magnin-vins.ch

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Qu'en est-il du millésime 2020 ?
Oui c'est à nouveau un grand millésime !

Le profil du millésime 2020 est celui d'un grand millésime classique. Il est au croisement de 2018 – année solaire de tous les superlatifs en termes de couleur, de tanins, de sucres, d'alcool et d'arômes – et 2019 solaire également mais au ressenti plus frais, plus strict, plus racé. Bien sûr, chaque millésime à sa signature et son caractère unique. Il y a passablement de similitudes avec 2010.

Les vins rouges

Vive le merlot ! Souvent, les vins les plus réussis sont riches en merlot, ce qui s'explique par la précocité de ce cépage. En effet la plupart des merlots ont été vendangés avant la mi-septembre, début des pluies intermittentes dans le vignoble bordelais. La qualité est homogène et l'excellence est presque toujours au rendez-vous.

Les vins sont solaires avec des structures tanniques magnifiques. Ce sont des beaux vins qui vieilliront très bien. Ils sont élégants, d'une grande ampleur aromatique, équilibrés, structurés, savoureux avec des tanins déjà très soyeux. Ils n'ont aucun caractère végétal, aucune rusticité ni aucune dilution. Les structures tanniques sont riches grâce à la taille réduite des raisins et à leur peau particulièrement épaisse cette année. **Les grands terroirs associés à des vieilles vignes ont produit en 2020 des vins époustouflants.**

Les vins blancs

Ce sont des vins opulent, équilibrés et avec une magnifique fraicheur aromatique. Les sauvignons ont conservé une bonne acidité et les sémillons sont particulièrement réussis, moelleux et riches en goût. Ils confèrent suavité et profondeur aux assemblages.

- Petites explications -

Les numéros indiqués ci-après sur les fiches techniques correspondent aux numéros inscrits sur la liste envoyée par courrier ou téléchargeable dans notre site internet.

1

Lien internet pour liste des Bordeaux primeurs 2020 (téléchargeable)

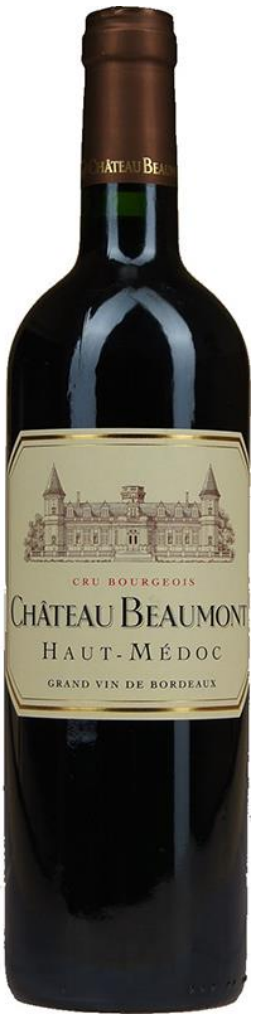
https://www.magnin-vins.ch/uploads/custom/PRIMEURS_2020-30_06_21.pdf

1

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Découpé entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, le Médoc, « pays du milieu » selon l'étymologie abrite les terres de Beaumont qui étaient au XVIIIe siècle la propriétés du Duc de Duras, Maréchal de France et membre de l'Académie Française. Implanté sur la rive gauche de la Gironde, entre les communes de Margaux et de Saint-Julien, le Château Beaumont puise sa finesse et sa délicatesse dans les graves profondes des meilleurs sols du Haut-Médoc. Le domaine a fait le choix d'une production viticole raisonnée selon le cahier des charges Terra Vitis ® visant à produire un raisin de qualité dans le plus grand respect de l'environnement.



Depuis 1986, le Château Beaumont entame sa douzième vie en devenant la propriété du groupe **GMF** qui s'associe au groupe **japonais Suntory** pour créer la **Société Grands Millésimes de France**, également propriétaire du Château Beychevelle et de la société de négoce bordelaise **Barrière Frères.**

Commentaires du millésime 2020

Château Beaumont 2020 se caractérise par de très belles notes de fruits, une belle concentration qui en fait un vin plein. Très expressif au nez, on distingue des arômes de fruits rouges frais (framboise, groseille). En bouche c'est souple, délicat et d'une grande finesse. Les Merlots ont un très joli fruit mûr, le Cabernet Sauvignon apporte de la concentration avec des tanins fins et le Petit Verdot en quantité importante sur ce millésime apportent beaucoup de fruits noirs, de la fraîcheur et une finale épicée.

Assemblage : 51% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot et 8% Petit Verdot.

Château BEAUMONT

Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Carton d'origine de 12 bts	**11.60**	**12.50**	CHF/bt
Caisse bois de 6 bts	**13.55**	**14.60**	CHF/bt
Magnum (150cl) et Gros Formats			
Caisse bois de 6 Mag (150 cl)	**25.50**	**27.45**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt)	**86.40**	**93.05**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**148.00**	**159.40**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

2

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Depuis 2000, ce 3ème cru classé (domaine de 80 hectares) appartient à Caroline Frey et sa famille, sous la direction technique de Patrick Moulin. Au-delà de son terroir de graves hautement qualitatif, ce château cher aux amateurs de grands vins du Médoc fonde son succès sur une exigence de travail poussée à l'extrême.

Le millésime 2020 restera marqué par la météo capricieuse, où nous sommes passés par tous les excès des fortes pluies à la sècheresse, nous obligeant à nous adapter à chaque instant. La conduite en biodynamie couplée au travail minutieux des équipes, aura permis au vignoble de supporter toutes ces variations et d'obtenir une récolte saine et homogène. Le travail au vignoble a été complété par le travail du chai nous permettant d'avoir des vins colorés, très aromatiques et présentant une structure tannique complexe toute en finesse. La fraîcheur et l'équilibre des vins nous laissent présager d'un joli millésime…

Commentaires du millésime 2020 :

"La Lagune 2020 dévoile une attaque sérieuse, très cabernet, en ligne avec la suite de la dégustation : belle trame avec un grain de tanin très fin, expression intense, teintée de notes fraîches de bourgeon de cassis…et un très juste équilibre d'ensemble."

Assemblage : 60% Cabernet-Sauvignon, 30%Merlot, 10% Petit Verdot

Château LA LAGUNE, *3ème cru classé Haut-Médoc AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**34.95**	**37.65**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 3 Mag	**72.00**	**77.55**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt)	**170.00**	**183.10**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**355.00**	**382.35**	CHF/Impériale

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

3

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

***Jean Gautreau** a été une figure incontournable de **Bordeaux**. Il a renouvelé le style des crus du Médoc en valorisant le terroir de ces terres et en recréant à **Sociando-Mallet** un vignoble et un château à part.*
***Sylvie Gautreau**, sa fille, a pris la suite de son père **en 2019**, et elle transmet la passion familiale à son fils Arthur.*

Le **Château Sociando-Mallet** a un statut particulier. **"Ni cru bourgeois**, **ni cru classé"**. Telle est la devise du cru qui a construit sa notoriété en marge de tout classement et en s'appuyant sur un grand savoir-faire. C'est au sommet de la butte de Baleyron, sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, que les 77 hectares du vignoble sont plantés sur un terroir de graves et d'argile reposant sur un sous-sol argilo-calcaire. Les vignes âgées de 35 ans en moyenne sont cultivées de façon traditionnelle. À la cave, l'œnologue **Michel-Bernard Couasnon** apporte tout son savoir-faire.

Commentaires du millésime 2020 :
Un très beau vin. Le nez est très délicat sur des arômes fruités avec de subtiles notes florales. Le palais est très harmonieux, formant un bel équilibre entre la matière tannique et les acidités importantes qui laissent imaginer une longue garde. Le milieu de bouche est agréable avec une belle densité de fruit et les tanins sont puissants et élégants. La finale apporte un beau soyeux et beaucoup de fraîcheur sur la longueur.
Assemblage : **53% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc**

Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)		Hors TVA	Avec TVA
Caisse bois de	6 bts	**30.40**	**32.75** CHF/bt
Caisse bois de	3 bts	**31.60**	**34.05** CHF/bt
Caisse bois de	1 bt	**35.00**	**37.70** CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 magnums		**61.00**	**65.70** CHF/Mag
Caisse bois de 3 magnums		**63.10**	**67.95** CHF/Mag
Caisse bois de 1 magnum		**64.30**	**69.25** CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum	3 lt	**160.70**	**173.10** CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale	6 lt	**294.20**	**316.85** CHF/Impériale

Très Gros Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

4

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Palmer et son Alter Ego, son « autre moi »…

L'**Alter Ego de Palmer** est le second vin du Château Palmer. Produit depuis 1998, il représente une approche inédite dans l'interprétation du terroir de Château Palmer, avec des sélections et des assemblages différents du grand vin. **Alter Ego de Palmer** est doté d'un naturel et d'une spontanéité qui font toute sa personnalité. Sa rondeur et sa souplesse caractéristiques sont quant à elles présentes dès la fin de l'élevage. Il propose des arômes gourmands et des tannins suaves qui raviront les amateurs de bons vins dès les premières années.

"Parmi les rares margaux certifiés en biodynamie, Alter Ego 2020 se distingue par sa proportion record de cabernet-sauvignon : 50% de l'assemblage, essentiellement de jeunes pieds. Au contraire, les merlots proviennent des plus vieilles vignes, apportant à la fois de la profondeur et une grande suavité."

Commentaires du millésime 2020 :
*D'une couleur noire, c'est un **Alter Ego de Palmer 2020** au nez intense, mûr, frais et subtil. Nuances de gelée de mûre et de cassis. Entrée en bouche de folie ! Le vin scintille dans le palais, ultra satiné, avec un charme fou. Ce n'est plus du vin, mais une autre boisson. Grande longueur fraîche, malgré la saveur de fruits très mûrs. Beaucoup de noblesse dans le grain.*
Assemblage : 50 % cabernet sauvignon, 46 % merlot, 4 % petit verdot.

ALTER EGO, *Second vin du Château Palmer, Margaux AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*
Caisse bois de 6 bts	**64.50**	**69.45** CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**66.00**	**71.10** CHF/bt
Caisse bois de 1 bts	**69.50**	**74.85** CHF/bt
Magnum (150cl)		
Caisse bois de 6 magnums	**130.00**	**140.00** CHF/Mag
Caisse bois de 3 magnums	**133.00**	**143.25** CHF/Mag
Caisse bois de 1 magnum	**135.00**	**145.40** CHF/Mag

Gros Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

5

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le **Château Angludet** est la propriété viticole de **la famille Sichel**, négociant en vins de Bordeaux depuis six générations. Située sur les graves garonnaises du Médoc, la propriété produit de grands vins en appellation Margaux et, s'étend sur une superficie de 32 hectares en AOC Margaux. Entre les vignes, les animaux, les plantes et les arbres, plongez dans un environnement magique où la nature et l'homme se respectent et cohabitent. **Benjamin Sichel** est le directeur de la propriété, passionné et dévoué à ses vignes, il produit chaque année des vins qui expriment une personnalité propre au vignoble du Château Angludet.

Commentaires du millésime 2020 :

La framboise écrasée, la gaufrette, voilà ce qu'évoquent les premiers arômes au nez. Un fruit gourmand qui domine aussi en bouche, moins explosif cependant, qui évoque davantage la baie croquante, juteuse. La trame est acidulée, fraîche et délicate. On sent la puissance, l'élégance et le soyeux d'un superbe millésime.

Assemblage : 55% Cabernet-Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit-Verdot

Château ANGLUDET, *Margaux AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Demi-bouteille (37,5cl)			
Caisse bois de 12 demi-bouteilles	**18.90**	**20.35**	CHF/1/2bt
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**34.80**	**37.50**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 3 Mag	**73.00**	**78.65**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**180.00**	**193.85**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**334.00**	**359.75**	CHF/Impériale
Caisse bois de 1 Salmanazar (9 lt)	**533.00**	**574.05**	CHF/Salmanazar
Caisse bois de 1 Balthazar (12 lt)	**697.00**	**750.70**	CHF/Balthazar
Caisse bois de 1 Nabuchodonozor (15 lt)	**878.00**	**945.60**	CHF//Nabuchodonozor

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

6

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Sans conteste, le meilleur rapport qualité-prix du millésime 2020... dans le top"20"

Le **Château Brane-Cantenac,** 2e Cru Classé de Margaux, est un magnifique domaine de 90 hectares. Propriété de la famille Lurton, il est dirigé par Henri Lurton. Le cru est conseillé par l'oenologue Eric Boissenot. Depuis une dizaine d'années, les vins de **Brane-Cantenac** sont particulièrement élégants, avec une texture serrée et suave à la fois, ainsi qu'un superbe potentiel de garde d'une trentaine d'années au minimum. Ce sont des valeurs sûres de l'appellation.

A la question qui m'est souvent posée sur le Château Brane-Cantenac et la qualité du cru, voici ce que je réponds :
"Ce cru m'inspire, spontanément je dirais qu'il fait partie de cette famille de terroirs exceptionnels et si rares dans le paysage viticole mondial. Cela n'est pas un hasard si les premières études initiées dans les années 1960 sur le régime hydrique des sols, ont pris naissance dans ce lieu consacré. Le plateau de Brane cette croupe de graves, magique et lumineuse, génère du respect Elle impressionne. Les vins du Château Brane-Cantenac engendrés par ce lieu nous touchent, comme une matrice invisible sous nos pieds qui devient alors évidence. Quand je goûte les vins du Château Brane-Cantenac je suis en cela stupéfié par la race inimitable qui jaillit avec une telle expression. Je peux dire que c'est rare".
Eric Boissenot - OEnologue, Docteur en OEnologie et Ampélologie

Météo du millésime 2020 au Château Brane-Cantenac :
Beaucoup de pluie s'est abattue sur le vignoble du Château Brane-Cantenac jusqu'au commencement de l'été. Les réserves d'eau des sols ont ainsi rapidement été constituées, puis rapidement vidées également du fait de la sécheresse qui s'est présentée sur tout le début de l'été. Les orages d'août ont aidé à relancer la vigne et la maturation des raisins, afin qu'ils soient vendangés dans des conditions sanitaires exceptionnelles et avec une concentration de matière intéressante. Les nuits fraîches de l'été ont fait un grand bien aux raisins de Brane-Cantenac.

6

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Commentaires du millésime 2020 :

*D'une couleur sombre, intense, pourpre. Le **Château Brane-Cantenac 2020** s´ouvre sur un nez très aromatique, fin, subtil et noble qui évoque Château Margaux. Bouche à l'incroyable minutie tactile, qui ne cesse de caresser le palais, avec un éclat dans la saveur que l'on n'a jamais vu à cet âge. Grande longueur aux tanins fins.*

Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 26 % merlot, 2 % cabernet franc, 1 % carmenère, 1 % petit verdot.

Production 2020 : 36 % de la récolte.

Depuis quelques années la proportion de cabernet sauvignon dans **Brane-Cantenac** monte. De plus, son origine change. Il provient maintenant intégralement de la terrasse **IV**, ce qui peut expliquer cette dimension aromatique. Ce vin sera élevé en 100 % fûts neufs comme le sont les premiers crus.

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**63.90**	**68.80**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**65.10**	**70.10**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**68.90**	**74.20**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**129.30**	**139.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**130.30**	**140.35**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**132.80**	**143.05**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**295.60**	**318.35**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**565.00**	**608.50**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

www.magnin-vins.ch

7

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Situé au cœur de l'appellation **Margaux**, le **Château Ferrière** trouve ses origines au XVIIIème siècle. L'acquisition en 1988 de ce 3ème Grand Cru Classé par la famille Villars marque le début de sa renaissance. Sous les traits de Bernadette puis de sa fille Claire, ce sont deux générations successives de femme à la tête de cette propriété de la rive gauche de **Bordeaux**.

"22 hectolitres/hectare, un rendement 2020 historiquement bas à Ferrière, pour néanmoins une qualité remarquable dans le verre, fruit de vendanges d'une grande précocité (terminées le 30 septembre !) et d'une extraction très douce compte tenu de la présence tannique. Cette structure bien en place nous inspire un profil peu margalais, avec un grain de tanin fin et soyeux. L'apport de 7 hectares de vieux cabernet-sauvignons, merlots et petits verdots n'est pas étranger à cette belle réussite."

Commentaires du millésime 2020 :
Un nez hypnotique de fruits des bois, une salinité attendue, qui s'ouvre sur des notes de pépites de chocolat noir. Une ligne claire, droite, intensément charbonneuse, à la fraîcheur de petites baies noires que l'on imagine avoir lentement mûri sous la douceur d'un été indien.. Un vin aquilin, à l'élégance aristocratique.
Assemblage : 68% cabernet sauvignon, 27% merlot, 3% petit verdot, 2% cabernet franc.

Château FERRIÈRE, *grand cru classé Margaux AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de 6 bts	**35.00**	**37.70**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**38.00**	**40.95**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**72.00**	**77.55**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**75.00**	**80.80**	CHF/Mag

Gros Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

8

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le **Château d'Issan** est un cru de **Bordeaux** renommé depuis le XIIème siècle. Ce Grand Cru Classé 1855 de **Margaux** retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse grâce à l'association de la famille Lorenzetti, aussi propriétaire à Saint-Estèphe et Pauillac, avec la famille Cruse. Le vignoble de 59 hectares du Château d'Issan s'étend sur trois appellations. La majeure partie est cultivée sur les croupes de graves et de collines alluviales de Margaux.

Commentaires du millésime 2020 :
D'une richesse exquise, le Château d'Issan 2020 incarne la quintessence du terroir de Margaux. D'une grande élégance, ce millésime séduit par sa justesse et ses arômes de fruits gourmands harmonieusement mêlés à des tannins subtils et enveloppants. Persistante, la finale est d'une belle volupté.
Assemblage : 55% de Cabernet Sauvignon, 39% de Merlot, 3% de Cabernet Franc, 2% de Petit Verdot et 1% de Malbec.

Château **D'ISSAN**, *3ème cru classé Margaux AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**54.50**	**58.70**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**57.50**	**61.95**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 3 Mag	**112.00**	**120.60**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**114.00**	**122.80**	CHF/Mag

Gros Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

9

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le Château Palmer, au Sud-Est de l'appellation **Margaux**, comporte au total 66 hectares. Son vignoble s'étend sur des graves garonnaises profondes et comporte trois cépages principaux. **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** et **Petit Verdot** constituent les vins fins et harmonieux de la propriété. Les familles **Mähler-Besse et Sichel** reconstruisent le vignoble après la Seconde Guerre Mondiale, produisant au passage quelques millésimes d'exception. Très vite, la politique viticole de Château Palmer évolue sous l'impulsion de Thomas Duroux et de grosses études des sols et des parcelles sont réalisées. Toute l'équipe de ce cru classé de Margaux lance ainsi les démarches pour être certifié en agriculture biodynamique. Ils l'obtiennent à partir du Château Palmer 2019.

Commentaires du millésime 2020 :

*Un **Château Palmer 2020** de couleur sombre, intense et noire. Nez intense, fin, subtil, complexe et noble. Nuances d'encre, de fruits noirs. Touche crémeuse rappelant un peu le vin de Pomerol. A l'agitation, il change encore et fait même penser à la Syrah. Cristallin en entrée de bouche, extrêmement aromatique au milieu, gras, ample, fondant et assez bouleversant, le **Palmer 2020** gagne de l'énergie avant de s'achever long, complexe et très savoureux.*

Assemblage : 48 % cabernet sauvignon, 48 % merlot, 4 % petit verdot.

Château **PALMER**, *3ème cru classé Margaux AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**306.00**	**329.55**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**309.00**	**332.80**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**311.00**	**334.95**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 1 mag	**617.00**	**664.50**	CHF/Mag

Autres Formats

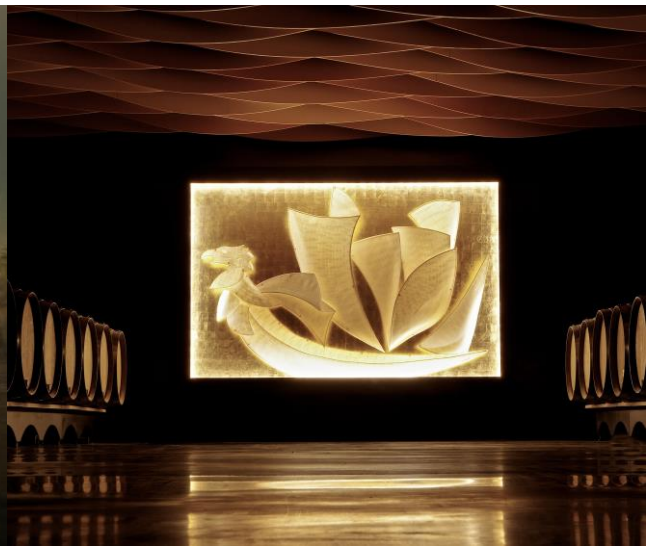
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

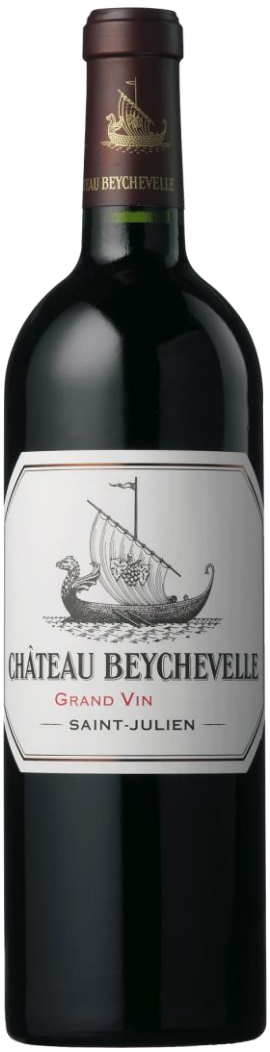
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

10

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés





Ce beau terroir de graves garonnaises profondes, sur 90 hectares, est parfaitement drainé grâce à un réseau de canaux laissant les pieds de vignes bien au sec. La légende raconte que les navires remontant la Gironde, en passant devant le château, devaient baisser leurs voiles pour saluer le duc d'Épernon, autrefois propriétaire du cru et grand amiral de France, d'où le nom de Beychevelle (« baisse voile » en patois bordelais). Le nouveau chai - avec cuvier parcellaire gravitaire (59 cuves tronconiques) - a été inauguré avec le millésime 2016, une merveille d'architecture et de technologie combinées au service de la production de grands vins.

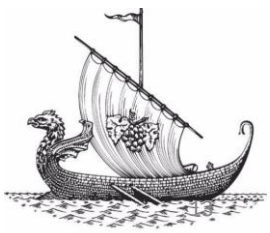
Commentaires du millésime 2020 :
Un Beychevelle toujours aussi juste en 2020, parfaitement harmonieux, qui brille par son élégance de fruit rouges et noirs également. Les tanins sont fondus et faciles et élégants. L'assemblage compte 45% de merlot, une forte proportion qui signe historiquement l'identité des vins de Beychevelle dans le paysage de Saint-Julien. Il en ressort un côté généreux et juteux, sur des notes de mûre et de cerise noire, de quoi rendre ce 2020 déjà presque accessible."
Assemblage : **51% de cabernet sauvignon, 45% de merlot et 4% de petit verdot.**

Château BEYCHEVELLE, *4ème cru classé St-Julien AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**74.10**	**79.80**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mags	**153.20**	**165.00**	CHF/Mag

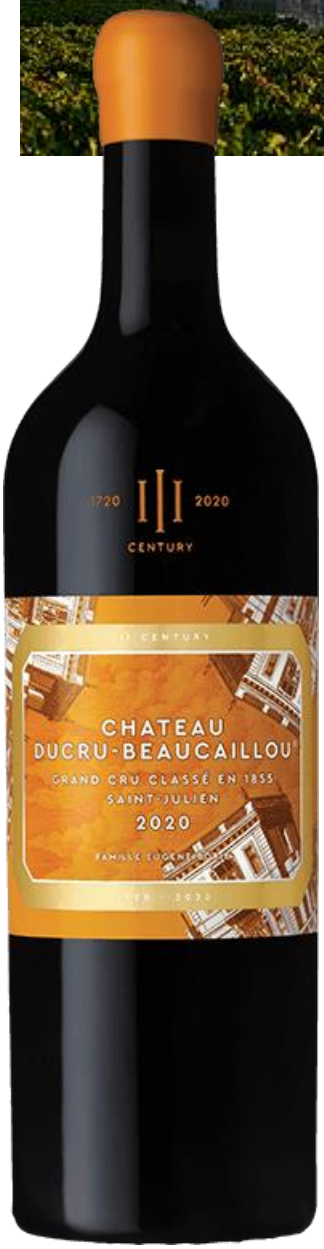
Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)



11

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Dans l'appellation **Saint-Julien** se trouve un superbe Château de style Victorien : **Le Château Ducru-Beaucaillou**. Avec une vue exceptionnelle sur l'estuaire de la Gironde, les 75 hectares du domaine sont perchés sur un bel emplacement du **Médoc**. Devenu, au fil du temps, un des grands symboles de sa région, ce vignoble produit des vins raffinés d'une rare excellence. Le **Château Ducru-Beaucaillou** est la propriété de la famille Borie. Les vignes du domaine se trouvent sous la responsabilité de l'emblématique Bruno Borie. Alliant détermination et savoir-faire, il fait de ses vins de véritables références parmi les **bordeaux**.

À l'occasion du millésime 2020, le Château Ducru - Beaucaillou se pare d'une nouvelle étiquette célébrant les 300 ans de la propriété.

Commentaires du millésime 2020 :
La robe séduit par sa profondeur. Le nez dévoile une palette aromatique riche, composée de fragrances de fruits noirs, d'épices et de fleurs à des notes minérales et de graphite. Précise et ample, la bouche séduit par sa structure serrée, ses tannins structurés, son toucher soyeux et son exceptionnelle fraîcheur. Ce palais marque par son élégance tout au long de la dégustation, jusqu'à une finale aromatique et persistante.
Assemblage : 81% cabernet sauvignon et de 19% merlot.

Château DUCRU BEAUCAILLOU

2ème cru classé St-Julien AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 3 bts	**208.00**	**224.00**	CHF/bt

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

12

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Ce superbe 2e Cru Classé de Saint-Julien témoigne d'une régularité qualitative impressionnante et très appréciée des amateurs. Acquis en 1826 par la famille Barton originaire d'Irlande, le domaine lui appartient toujours aujourd'hui ; il est dirigé par Lilian Barton-Sartorius. Les 51 hectares de vignes de **Léoville Barton**, essentiellement plantés en cabernet-sauvignon (74%), sont situés sur un magnifique terroir de graves sur argile. Les marées de la Gironde toute proche assurent une modération des températures en hiver comme en été.

Commentaires du millésime 2020 :
Couleur sombre, intense et pourpre. Nez intense, fin, très séduisant sur le cassis et la cerise, tout en subtilité. Délicat en entrée de bouche et doué d'une texture minutieuse avec de belles notes de cuir, raffiné au toucher, un brin discret au milieu, le ***Léoville Barton 2020*** *s'achève sur une longueur épicée, aux tanins souples et élégants.*
Assemblage : 85,5 % cabernet sauvignon, 14,5 % merlot.

Château LÉOVILLE-BARTON

2ème cru classé St-Julien AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**78.50**	**84.55**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mags	**159.00**	**171.25**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

13

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le **Château Léoville Las Cases**, Second Cru Classé du Médoc en appellation Saint-Julien, représente le cœur et les trois cinquièmes de l'ancien domaine de Léoville. Le domaine est géré par la même famille depuis le XIXe siècle. Celle-ci est actuellement représentée par Jean-Hubert Delon qui en assure la gestion. Le vignoble de Château Léoville Las Cases s'étend sur 98 hectares d'un terroir fantastique sur des sols graveleux , avec des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans.

Commentaires du millésime 2020 :
*Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez très aromatique, fin, subtil, sentant les fruits noirs comme jamais auparavant. Un **Château Léovilles las Cases 2020** à la bouche tout en délicatesse de toucher, avec beaucoup de goût, des tannins au grain fin et un brin de discrétion dans l'expression générale. Il ressemble beaucoup au profil de Latour cette année.*
Assemblage : 81 % cabernet sauvignon, 11 % cabernet franc, 8 % merlot.

Château LÉOVILLE-LAS-CASES

2ème cru classé St-Julien AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de 6 bts	**256.00**	**275.70**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**259.00**	**278.95**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**261.00**	**281.10**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 1 Magnum	**517.00**	**556.80**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

14

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Propriété des domaines Henri Martin, le **Château Saint-Pierre** est un 4ème Grand Cru Classé de **Saint-Julien**. Sous l'impulsion du dynamique Henri Martin, le vignoble du Château Saint-Pierre tel qu'existant en 1855 sera patiemment reconstitué. Cette propriété figure désormais au rang des plus célèbres références de l'emblématique appellation.

Commentaires du millésime 2020 :
D'un pourpre intense et profond aux reflets presque noirs. Arômes de baies noires, de cerises et de graphite, soutenus par de subtiles notes épicées et boisées. Corsé et bien équilibré, doté de tanins mûrs et veloutés, belle fraîcheur, finale offrant une belle expression aromatique. Un vin puissant et prometteur
Assemblage : 79 % **Cabernet Sauvignon**, 15% **Merlot,** 6% **Cabernet Franc**

Château Saint-Pierre, *4e cru classé St-Julien AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**50.60**	**54.50**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 magnums	**103.20**	**111.15**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 magnums	**104.45**	**112.50**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum 3 lt	**242.40**	**261.05**	CHF/DM

Très Gros Formats

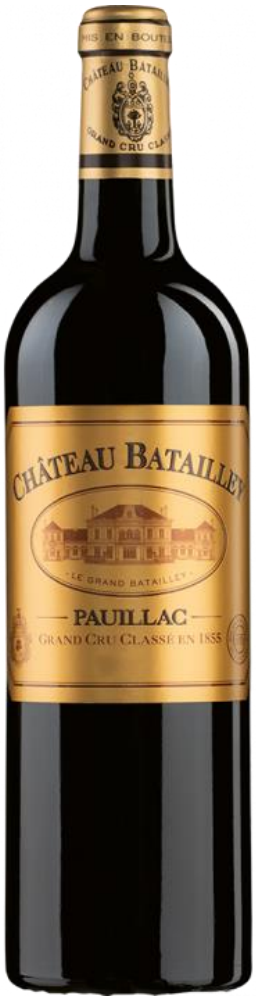
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

15

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



CHATEAU BATAILLEY

Un **2020** délicieux qui reflète l'essence même du grand terroir de Pauillac. Il éblouit par sa parfaite harmonie entre puissance et finesse. Que du plaisir !

Situé à l'extrémité sud-ouest de l'appellation, à quelques kms de Pauillac, le vignoble de 57 ha s'étend sur des sols de graves garonnaises. Daniel Guestier, fondateur de la grande maison de négoce "Barton et Guestier", fait l'acquisition du domaine en 1816. Il y consacre d'importants moyens, étend le vignoble, rénove les chais et le château et, améliorant la qualité du vin, lui permet d'être classé 5ème grand cru en 1855. C'est aujourd'hui le petit-fils de **Marcel Borie**, **Philippe Castéja**, qui est propriétaire de la maison Borie-Manoux, et qui dirige l'exploitation en s'appuyant sur les conseils de l'œnologue et professeur **Denis Dubourdieu**.

Commentaires du millésime 2020

Très joli nez de fruits noirs et de mûre avec une pointe de graphite. Le boisé est présent mais de manière délicate, les tanins sont structurants sans être accrocheurs et l'ensemble possède une belle profondeur. Un joli vin qui pourrait totalement s'exprimer après les élevages, d'une finale savoureuse, onctueuse et rafraîchissante, bonne dynamique de dégustation.

Assemblage : 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Château BATAILLEY, *5ème grand cru classé Pauillac AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	Avec TVA	
Demi-bouteille (37,5cl)			
Caisse bois de 12 demi-bouteilles	**20.50**	**22.10**	CHF/1/2bt
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**38.00**	**40.95**	CHF/bt
Caisse bois de 12 bts	**37.00**	**39.85**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 1 Mag	**79.00**	**85.10**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**77.00**	**82.95**	CHF/Mag
Caisse bois de 6 Mag	**76.00**	**81.85**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt)	**188.00**	**202.50**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**351.00**	**378.05**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

16

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Perché sur le plateau de graves et d'argiles de Grand-Puy (« petite croupe de terrain » en patois bordelais), le Château **Grand-Puy-Lacoste** compte 55 hectares de vignes, majoritairement de vieux cabernet-sauvignons (75%). Le vignoble n'a pas été étendu depuis le classement du cru en 1855, c'est-à-dire qu'aucune parcelle voisine n'a été annexée. Cela explique en partie la qualité régulière du vin de Grand-Puy-Lacoste au fil des décennies, et particulièrement depuis l'arrivée de la famille Borie en 1978. Un tout nouveau cuvier inox a été inauguré avec le millésime 2016.

Commentaires du millésime 2020 :
Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs, de violette et d'épices. L'ensemble est complété par une jolie fraîcheur minérale. En bouche, l'attaque est précise, droite et se prolonge sur des tanins bien mûrs et fondus. Le tout offre un vin d'un très grand équilibre alliant charme, élégance et fraîcheur, avec une longue finale très pure et très aromatique.
Assemblage : 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

Château GRAND-PUY-LACOSTE

5è grand cru classé Pauillac AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de 6 bts	**65.30**	**70.35**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**66.80**	**71.95**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**133.00**	**143.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**133.80**	**144.10**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**139.00**	**149.70**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**301.20**	**324.40**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**577.40**	**621.85**	CHF/Impériale
Caisse bois de 1 Salmanazar (9 lt)	**898.60**	**967.80**	CHF/Salmanazar
Caisse bois de 1 Balthazar (12 lt)	**1'184.80**	**1'276.05**	CHF/Balthazar
Caisse bois de 1 Nabuchodonozor (15 lt)	**1'486.00**	**1'600.40**	CHF//Nabuchodonozor
Caisse bois de 1 Melchior (18 lt)	**1'797.20**	**1'935.60**	CHF/Melchior

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

17

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

CHÂTEAU LYNCH BAGES

5e cru classé Pauillac AOC

“Une année vraiment pas comme les autres…”

Le Château **Lynch Bages** est situé au sein de l’appellation Pauillac. Ce magnifique domaine est resté pratiquement inchangé depuis le XVIe siècle. Propriété de la famille Lynch pendant trois quarts de siècles, c’est depuis 1934 une autre illustre famille du bordelais, **la famille Cazes**, qui préside avec grand bonheur depuis trois générations à la destinée de *Lynch-Bages.*

Le Château inaugure une nouvelle ère avec **ce millésime 2020** où la vendange est entrée dans le cuvier flambant neuf. Jean-Charles Cazes et l’architecte Chien Chung Pei sont sur le (nouveau) pont. De toutes nouvelles installations qui vont permettre à l’équipe technique d’améliorer encore la qualité des vins vinifiés et assemblés sur ce magnifique terroir de Pauillac. Et pour cette grande occasion, le **10 Juin, Lynch-Bages crée une étiquette unique… pour son millésime 2020.** À découvrir…

Aujourd'hui, Nicolas Labenne a la responsabilité du vignoble de **Lynch-Bages**. Au total, 35 personnes assurent le suivi du domaine au quotidien. Franck Debrais mène les équipes chargées du travail de la vigne. Au **Château Lynch Bages**, on ne laisse aucune étape de l'élaboration du vin au hasard. Toutes s'effectuent avec minutie, du tri des grappes directement sur les parcelles, jusqu'au collage fait au calme, dans le décor des chais. La composition du grand vin est unique. En effet, elle varie d'une année à l'autre, selon les conditions climatiques et l'adaptation des vignes à celles-ci. C'est un collège d'experts que Jean-Charles Cazes préside qui élabore l'assemblage final, afin qu'il soit apte au vieillissement. Daniel Llose, Nicolas Labenne et Jérôme Le Roux constituent, eux, l'équipe technique de ce scrupuleux assemblage.

17

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Commentaires du millésime:
D'une couleur sombre, intense et pourpre. Le nez est complexe, très aromatique, comme trempé dans un miel d'acacia, qui gagne en légèreté avec une fraîcheur florale, en s'ouvrant sur des notes de fruits noirs mûrs, d'une grande précision dans le verre et légèrement crémeux. Moelleux en entrée de bouche, juteux au milieu, très savoureux et parfumé, le ***Château Lynch-Bages 2020*** *évolue charnu avant de montrer une finale un peu ferme, subtilement toastée et d'une belle longueur.*
Assemblage du millésime :
60% cabernet sauvignon, 31% merlot, 4% cabernet franc et de 5% petit verdot*.*

Château LYNCH BAGES

5e cru classé Pauillac AOC

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**114.00**	**122.80**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**116.00**	**124.95**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**119.00**	**128.15**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**230.00**	**247.70**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**231.00**	**248.80**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**234.00**	**252.00**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**496.00**	**534.20**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**967.00**	**1'041.45**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

18

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

5ème Grand Cru Classé de **Pauillac**, le **Château Pontet-Canet** a connu une irrésistible ascension qui fait de lui l'une des marques les plus emblématiques du Médoc. Dirigé par **Justine et Alfred Tesseron,** le Château Pontet-Canet s'est imposé comme l'un des pionniers de la biodynamie sur l'appellation Pauillac avec des résultats dépassant toute attente. De millésime en millésime, la propriété s'illustre comme l'une des plus belles références de la rive gauche de **Bordeaux**.

Commentaires du millésime 2020 :
D'une de couleur violet-noir opaque, il a besoin d'une aération et d'un tourbillon importants pour faire ressortir des notes évocatrices de confiture de cerise noire, de tarte aux framboises, de pastilles de cassis et de sol humide, avant de se lancer dans de magnifiques notes florales et épicées de roses rouges, de bâton de cannelle, d'anis étoilé et cardamome, avec une vague de roches concassées. La bouche mi-corsée à corsée révèle beaucoup de profondeur, enveloppante de fruits rouges et noirs avec des arômes floraux, encadrée par des tanins veloutés et une fraîcheur homogène, une finale longue et minérale teintée. C'est une expression singulière, fascinante du millésime et fortement recommandée!
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet-Franc, 4% Petit Verdot

CHÂTEAU PONTET-CANET

5e grand cru classé Pauillac AOC

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**95.95**	**103.35**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**97.45**	**104.95**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**99.95**	**107.65**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**193.90**	**208.85**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**194.90**	**209.90**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**196.90**	**212.05**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**425.00**	**475.75**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**828.00**	**891.75**	CHF/Impériale

CHÂTEAU
PONTET-CANET

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

www.magnin-vins.ch

19

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le magnifique **Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande** rayonne sur la rive gauche de **Bordeaux à Pauillac**. Le vignoble qui est à l'origine de la **Réserve de Pichon Comtesse** est d'une surface de 72 hectares, et c'est le **Second vin du Château.** Propriétaires du cru depuis 2007, Frédéric Rouzaud et sa famille (Champagne Louis Roederer) ont confié la direction générale à Nicolas Glumineau ; il veille à préserver la remarquable constance qualitative des vins, pour le plus grand plaisir des amateurs.

Commentaires du millésime 2020 :
Réserve de Pichon Comtesse 2020 séduit par son nez mêlant de savoureuses notes pâtissières à des fragrances de framboise et de rose. Sensuelle et d'une belle amplitude, la bouche marque par sa longueur, sa vivacité ainsi que son aérienne pureté et ses arômes de framboise, de frangipane et de fleurs blanches.
Assemblage : 47% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet-Franc

La RESERVE de Pichon Comtesse

2ème vin du Château Pichon-Comtesse de LalandeAOC

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**43.50**	**46.85**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 3 Mag	**90.05**	**97.00**	CHF/Mag

Gros Formats

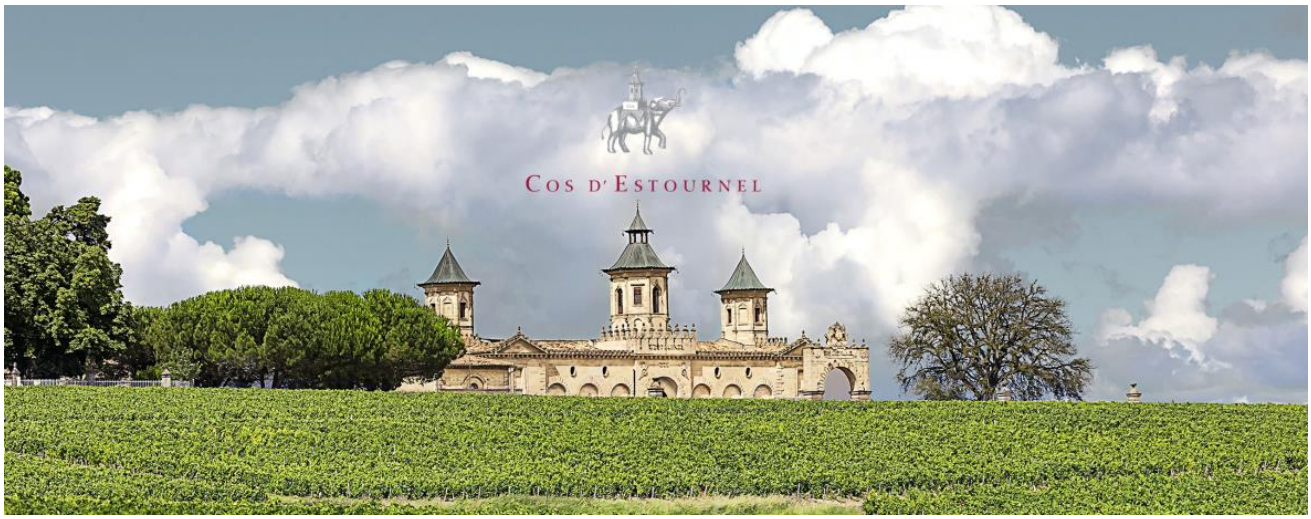
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

20

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Le **Château Cos d'Estournel,** situé sur l'appellation *Saint-Estèphe*, fait partie des "Super Seconds" du Médoc. Cos d'Estournel a été créé par un singulier personnage, que l'on surnomma le "*Maharajah de Saint-Estèphe*" en raison de son goût pour l'Orient et surtout pour les vins "retour des Indes". Un terroir exceptionnel, de nombreux efforts et de grands investissements ont permis à ce domaine une ascension rapide. Aujourd'hui, Cos d'Estournel joue dans la Cour des Grands de Bordeaux. Depuis 2000 il est la propriété de **Michel Reybier**.

Ce millésime 2020 marque pour Michel Reybier vingt années passées à la direction du Château Cos d'Estournel. À cette occasion, Château Cos d'Estournel se pare d'une étiquette spéciale, dédiée à la personne qui l'a emmenée jusqu'à son niveau d'aujourd'hui, une personne visionnaire qui a réussi à créer une identité unique.

Commentaires du millésime 2020 :
Harmonie, richesse et fraîcheur sont les maîtres mots de ce Château Cos d'Estournel 2020. Puissant, il séduit par ses intenses arômes de fruits noirs, de muscade, de thé noir et d'épices ainsi que sa vivacité et sa minéralité. Expression idéale de son terroir, ce Cos d'Estournel 2020 tient également sa singularité de sa douceur opulente équilibrée par une énergie inédite.
Assemblage : 62 % cabernet sauvignon, 38 % merlot.

Château COS D'ESTOURNEL

2ème cru classé, St-Estèphe AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*
Caisse bois de 6 bts	**193.00**	**207.85** CHF/bt
Magnum (150cl)		
Caisse bois de 3 magnums	**389.00**	**418.95** CHF/Mag
Caisse bois de 1 magnum	**391.00**	**421.10** CHF/Mag

Gros Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

21

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le **Château Cos d'Estournel,** situé sur l'appellation *Saint-Estèphe*, fait partie des "Super Seconds" du Médoc. Cos d'Estournel a été créé par un singulier personnage, que l'on surnomma le "*Maharajah de Saint-Estèphe*" en raison de son goût pour l'Orient et surtout pour les vins "retour des Indes". Un terroir exceptionnel, de nombreux efforts et de grands investissements ont permis à ce domaine une ascension rapide. Aujourd'hui, Cos d'Estournel joue dans la Cour des Grands de Bordeaux. Depuis 2000 il est la propriété de **Michel Reybier**.

A l'occasion du millésime 2020, **Goulée by Cos d'Estournel** est renommé **G d'Estournel**. Le vin tire son nom d'un petit port local, le Port de Goulée, qui est situé dans la zone nord du Médoc. Situé à 30 kilomètres au nord de Cos d'Estournel, **G d'Estournel** est l'un des derniers vignobles que l'on rencontre en remontant la Gironde. C'est en 2000 que le château se porte acquéreur de ce magnifique terroir. Cependant, le premier millésime qui sera commercialisé sera celui de 2004.

Commentaires du millésime 2020 :

C'est un vin au profil inédit car il associe l'aromatique et l'équilibre d'un millésime frais à la qualité de tannins et à l'acidité d'un millésime chaud. Porté par la douceur des Merlot, ***G*** *d'Estournel 2020 est avant tout gourmand, marqué par des notes iodées et une touche poivrée qui lui donnent une grande énergie. Le vin est très fruité, permettant un plaisir immédiat.*

Assemblage : 90% de merlot et 10% de cabernet sauvignon.

"G" D'ESTOURNEL

Médoc AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**22.70**	**24.45**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 magnums	**47.50**	**51.15**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 magnum	**48.50**	**52.25**	CHF/Mag

Gros Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

22

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le nom de Cos Labory vient du lieu-dit « caux » qui signifie colline de cailloux et du propriétaire des années 1820-1840, M. François Labory. Le vignoble du C**hâteau** est composé de 18 hectares parmi les plus beaux de l'appellation de **Saint-Estèphe**, sur le plateau de Cos, toujours traversé par le vent. De nombreux investissements ont été réalisés au cours des dernières années, ainsi le Château Cos Labory dispose des dernières technologies pour l'élaboration de ses grands vins. Objet des soins les plus attentifs, la vinification et l'élevage des vins sont chaque année adaptés en fonction des caractéristiques du millésime. Les vins de Cos Labory allient puissance et élégance, ils ont la structure typique de Saint-Estèphe.

Commentaires du millésime 2020 :
C'est un vin charmeur et gourmand sur les fruits noirs (42% merlot), offrant des tanins tendres et soyeux. 10% de petit verdot apportent une fraîcheur salivante qui singularise le Cru Classé dans le paysage de l'appellation.
Assemblage : 48% cabernet sauvignon, 42% merlot, 10% petit verdot

Château Cos Labory

5ème grand cru classé, ***St-Estèphe AOC***

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**27.50**	**29.60**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 magnums	**55.00**	**59.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 magnum	**57.50**	**61.95**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 magnum	**61.00**	**65.70**	CHF/Mag

Gros Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

23

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le Château Montrose se trouve à 5 kilomètres au Nord de la ville de **Pauillac**. Idéalement exposé, il domine l'estuaire de la Gironde sur l'Appellation Communale de Saint-Estèphe. Ce cours d'eau agit comme un régulateur naturel en atténuant le froid et en tempérant la canicule. Les vignes du domaine jouissent ainsi d'un climat privilégié. Profitant à la fois du vent et du soleil, ce vignoble profite ainsi d'une situation exceptionnelle et d'un terroir d'une richesse incroyable. Martin et Olivier Bouygues font l''acquisition du domaine en 2006. C'est leur père, Francis Bouygues, qui les a initiés à la dégustation de ce cru dont ils sont tombés amoureux. **Hervé Berland**, actuel gérant du domaine et ses collaborateurs effectuent un travail de haute qualité dans le pur respect des vignes et de leurs fruits.

Commentaires du millésime 2020 :
Dans la lignée des plus grands millésimes de la propriété, le Château Montrose 2020 séduit par sa richesse, son équilibre et la parfaite expression de son terroir. Un nez sublime, d'une grande sobriété, lumineux et racé, avec, une infinie douceur dans les tanins. On retrouve en bouche ce satiné si caractéristique de Montrose, et pour la deuxième année consécutive, un boisé déjà plus intégré que sur les millésimes précédents. Un vin d'une élégance aristocratique.
Assemblage : 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Château *Montrose*

2ème grand cru classé, ***St-Estèphe AOC***

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)		***Hors TVA***	***Avec TVA***	
Caisse bois de	6 bts	**164.40**	**177.05**	CHF/bt
Caisse bois de	3 bts	**165.90**	**178.65**	CHF/bt
Caisse bois de	1 bt	**169.40**	**182.45**	CHF/bt
Magnum de (150cl)				
Caisse bois de 6 Mag		**330.80**	**356.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag		**331.80**	**357.35**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag		**333.80**	**359.50**	CHF/Mag

Gros Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Idéalement situé près des meilleurs Crus Classés de l'appellation, le **Château Phélan Ségur** est bien connu chez les amateurs de grands vins de Saint-Estèphe. Le cru appartient à Philippe Van de Vyvere, qui en a fait l'acquisition en 2018. Véronique Dausse dirige la propriété de 70 hectares, avec l'appui de l'œnologue Michel Rolland pour le suivi des vinifications.

Commentaires du millésime 2020 :
Le Château Phélan-Ségur offre un nez au notes fumées et vanillées. La bouche est caressante, les tanins sont serrés et pourtant le vin est incroyablement soyeux. Un cru tout en harmonie, avec une très belle structure et une grande précision.

Assemblage : 54% cabernet sauvignon, 42% merlot, 2% cabernet franc, 2% de petit verdot
(A noter que le cépage petit verdot rentre dans l'assemblage du Château Phélan Ségur pour la 1ère fois avec ce millésime 2020).

Château Phélan-Ségur

grand cru classé de St-Estèphe AOC

Conditionnements et offre:

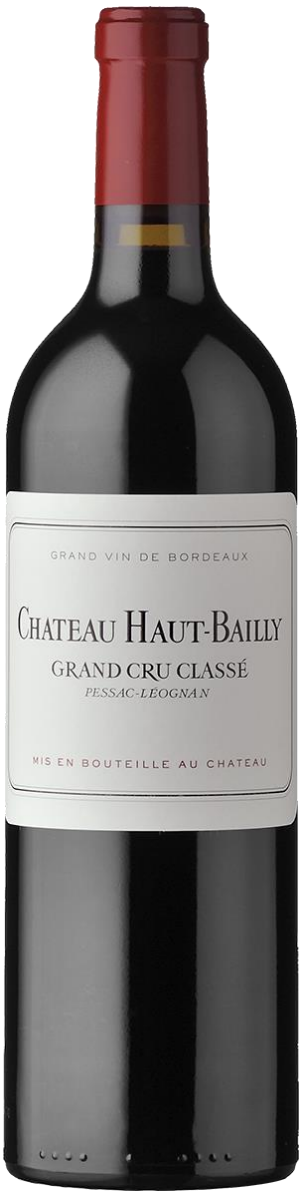
	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**39.95**	**43.05**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**82.40**	**88.75**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**83.90**	**90.35**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**85.40**	**92.00**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**199.80**	**215.20**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**370.60**	**399.15**	CHF/Impériale
Caisse bois de 1 Salmanazar (9 lt)	**589.40**	**634.80**	CHF/Salmanazar
Caisse bois de 1 Balthazar (12 lt)	**774.20**	**833.80**	CHF/Balthazar
Caisse bois de 1 Nabuchodonozor (15 lt)	**974.00**	**1'049.00**	CHF//Nabuchodonozor
Caisse bois de 1 Melchior (18 lt)	**1'183.80**	**1'274.95**	CHF/Melchior

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

25

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



La propriété est dirigée par Véronique Sanders, petite-fille du précédent propriétaire, qui œuvre pour la maintenir à son niveau d'excellence, avec le soutien technique de Gabriel Vialard. Le cru appartient depuis 1998 à la famille Wilmers, désormais représentée par Christopher Wilmers**. Le nouveau chai de la propriété, achevé début 2021**, s'élève dans le prolongement de la croupe de graves, parfaitement intégré dans le panorama. Une prouesse de modernité en termes d'équipements, pour un cru qui produit du vin depuis près d'un millénaire. Le domaine ne cesse de se réinventer et de progresser, notamment grâce à un programme d'investissements de grande envergure. Le **Château Haut-Bailly** est installé sur 30 hectares de vignoble en appellation **Graves,** et 4 hectares de vignes centenaires au coeur de la propriété, c'est ce qui donnent à **Haut-Bailly** sa constance et son style.

Commentaires du millésime 2020 :
Les vins du millésime 2020 laissent apparaitre une belle homogénéité, beaucoup de couleur et de densité. De la fraîcheur mais aussi de la complexité, de la profondeur, de la texture et toujours l'élégance des tannins qui caractérise Haut-Bailly. Un jardin de fleurs fraîches sur un lit de fruits noirs. Des vins puissants et doux sont à attendre pour un millésime solaire.
Superbe !
Assemblage : 52% Cabernet-Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

CHÂTEAU HAUT-BAILLY

grand cru classé Pessac-Léognan AOC

Conditionnements et offre:

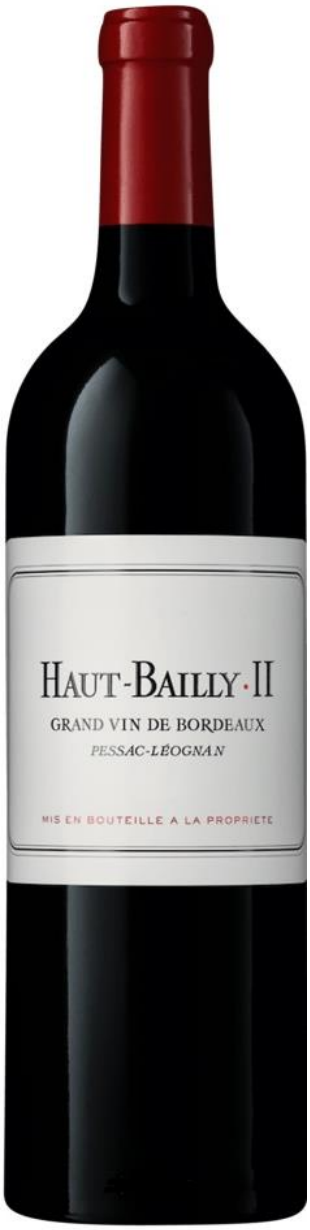
Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**124.00**	**133.55**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**125.50**	**135.15**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**250.00**	**269.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**251.00**	**270.35**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**253.00**	**272.50**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**536.00**	**577.30**	CHF/DM

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

26

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Haut-Bailly•II assume être le reflet du grand vin. Ce vin est issu d'une stricte sélection mais doté d'une capacité de plaisir plus immédiat. Un modèle de second vin, il est aussi le symbole d'une deuxième génération qui va écrire un chapitre supplémentaire de la famille Wilmers à Haut-Bailly. Son étiquette modernisée se distingue de celle de son aîné par l'absence de la mention «Château»; elle retrouve cependant le point, héritage du passé qui existait sur les étiquettes de Haut-Bailly jusqu'en 1985. La pointe de rouge, assortie à la capsule est synonyme d'énergie et d'élégance discrète. Les lots choisis pour son assemblage lui confèrent une fraîcheur fruitée doublée d'une structure élégante et suave. Ce «N°II» est un plaisir plus immédiat bien que doté d'une belle capacité de vieillissement**. Haut-Bailly•II 2020** est un second vin intense qui présente une structure harmonieuse, coloré et dense, ainsi que des tanins à la fois puissants et onctueux.

Commentaires du millésime 2020 :
Un nez tout en retenue, aux délicates touches florales, qui s'ouvre sur des notes légèrement madérisées. On retrouve en bouche cette même fraîcheur florale, qui se prolonge par un twist de rhubarbe, suivi d'une vague féline de réglisse et de café au lait, avec une finale longue comme une soirée d'été.
Assemblage : Merlot 54% / Cabernet Sauvignon 46%

CHÂTEAU HAUT-BAILLY•II

grand cru classé Pessac-Léognan AOC

Conditionnements et offre:

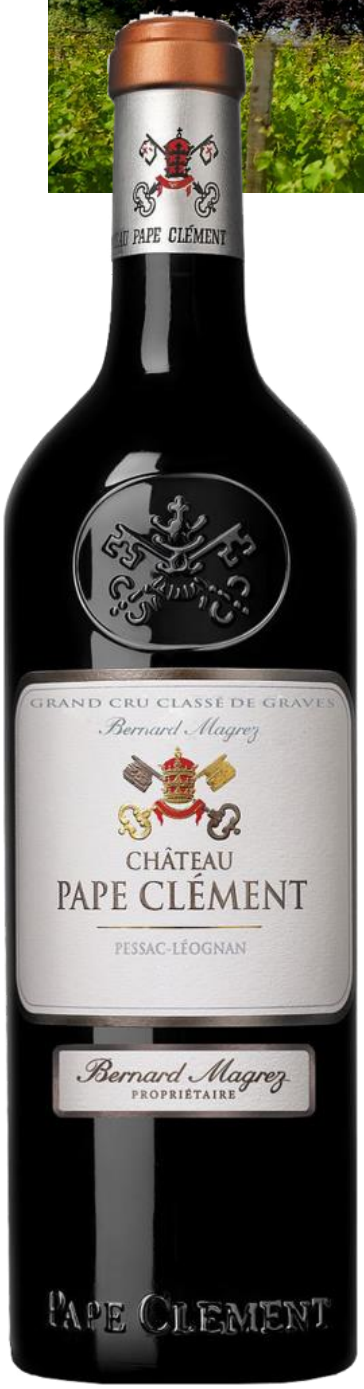
	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**35.00**	**37.70**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**72.00**	**77.55**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**180.00**	**193.85**	CHF/DM

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

27

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Depuis 1983, Château Pape Clément est la propriété **de Bernard Magrez,** l'infatigable bâtisseur et compositeur de vins rares. Le domaine bénéficie des conseils de l'œnologue Michel Rolland. Le vignoble en rouge compte 47 hectares - moitié cabernet-sauvignon, moitié merlot, complétés par du petit verdot et du cabernet franc. Ces vins témoignent d'une qualité remarquable et expriment les notes fumées de leur terroir, avec des nuances vanillées.

Commentaires du millésime 2020 :

Pape Clément 2020 *s'ouvre sur un bouquet intense de fruits noirs. Le cassis, la mûre et la griotte sont fortement présents avec des notes de minéralité racée et une imperceptible pointe de tabac blond, dans une robe aux reflets violacés. C'est un vin dense, aux tannins élégants et puissants, très équilibré, avec un toucher caressant. Ce millésime nous propose beaucoup de finesse et une belle fraicheur. C'est un vin de très longue garde.*

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot

Château PAPE-CLÉMENT

grand cru classé de Graves AOC

Conditionnements et offre:

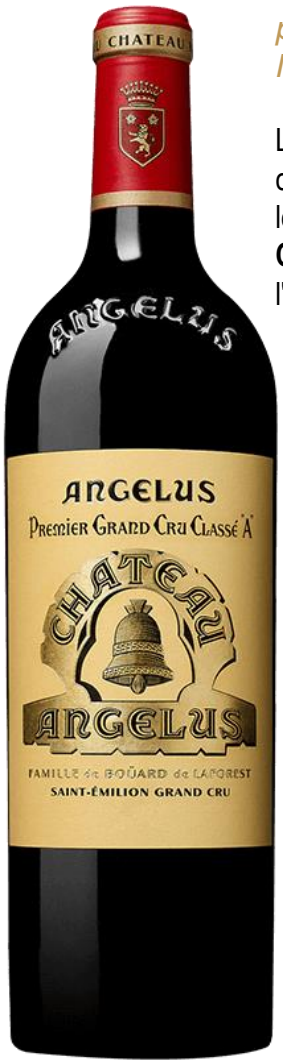
Bouteille (75cl)		Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de	6 bts	**81.00**	**87.25**	CHF/bt
Caisse bois de	3 bts	**82.50**	**88.85**	CHF/bt
Caisse bois de	1 bt	**86.00**	**92.60**	CHF/bt
Magnum de (150cl)				
Caisse bois de 6 Mag		**164.00**	**176.65**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag		**165.00**	**177.70**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag		**167.00**	**179.85**	CHF/Mag
Gros Formats				
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):		**364.00**	**392.05**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)		**703.00**	**757.15**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

28

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



« Ce millésime riche et complet, synthèse parfaite de ses deux illustres prédécesseurs, 2018 et 2019, est le résultat d'un scénario incroyable. Nous l'avons nommé Le Sublime…» Stéphanie de Boüard-Rivoal

Le vignoble est situé au cœur d'un amphithéâtre naturel, dominé par trois églises. Les cloches sonnent l'angélus le matin, midi et soir. Elles rythmaient la journée de travail dans les vignes et les villages. Ainsi, la cloche qui figure sur l'étiquette de la bouteille du **Château Angélus** est un symbole à ce moment de recueillement. **Château Angélus** est l'œuvre d'une passion écrite depuis huit générations par la famille de Boüard de Laforest.

LE SUBLIME… 2020

Commentaires du millésime 2020 : *La couleur, brillante, dense et très foncée, presque noire, avec des nuances violines, est le reflet de la parfaite maturité des raisins et de leur pH optimum. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs, juteux, de cerises sauvages, de mûres. Puis se développent d'élégantes notes florales telles que celles de la pivoine et de la violette. Les tannins, raffinés, offrent une structure persistante, sphérique et voluptueuse. La dégustation se prolonge sur une impression de fraîcheur et d'harmonie. Ce millésime est d'une élégance rarement atteinte, avec un assemblage au sommet de la pureté et de la précision, entre des merlots d'anthologie et des cabernets francs de caractère.*
Assemblage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Château ANGELUS *Premier Grand Cru classé «A» St-Emilion AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de 6 bts à plat	**325.00**	**350.05**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**329.00**	**354.35**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bt	**335.00**	**360.80**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 3 Mag	**650.00**	**700.05**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**660.00**	**710.80**	CHF/Mag

Autres Formats

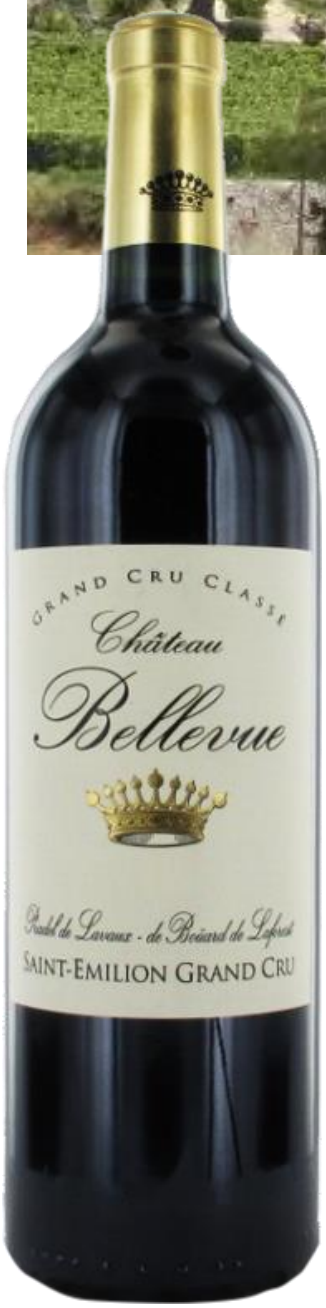
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

29

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Propriété des familles Pradel de Lavaux et de Boüard de Laforest, le ***Château Bellevue*** *est un Grand Cru Classé de* ***Saint-Émilion****. Depuis 2007* ***l'équipe du Château Angélus*** *veille avec passion et rigueur sur ce vignoble la rive droite de* ***Bordeaux****.*
Le Château Bellevue s'étant sur un vignoble de ***6,82 hectares d'un seul tenant*** *sur des sols argilo-calcaires.*

Commentaires du millésime 2020 :
Un fruit intéressant. En bouche, la puissance est relative et la finale moyenne. Des arômes fins au nez. D'une couleur vive et profonde, la robe est sombre presque noire. Le nez est aromatique et élégant, et dévoile de rafraichissantes fragrances de petits fruits noirs (mûre). La bouche ample et structurée, séduit par sa précision avec une finale persistante et croquante.

Assemblage : 100% Merlot soit un mono-cépage.

Château Bellevue

Grand cru classé St-Emilion AOC

Conditionnements et offre:

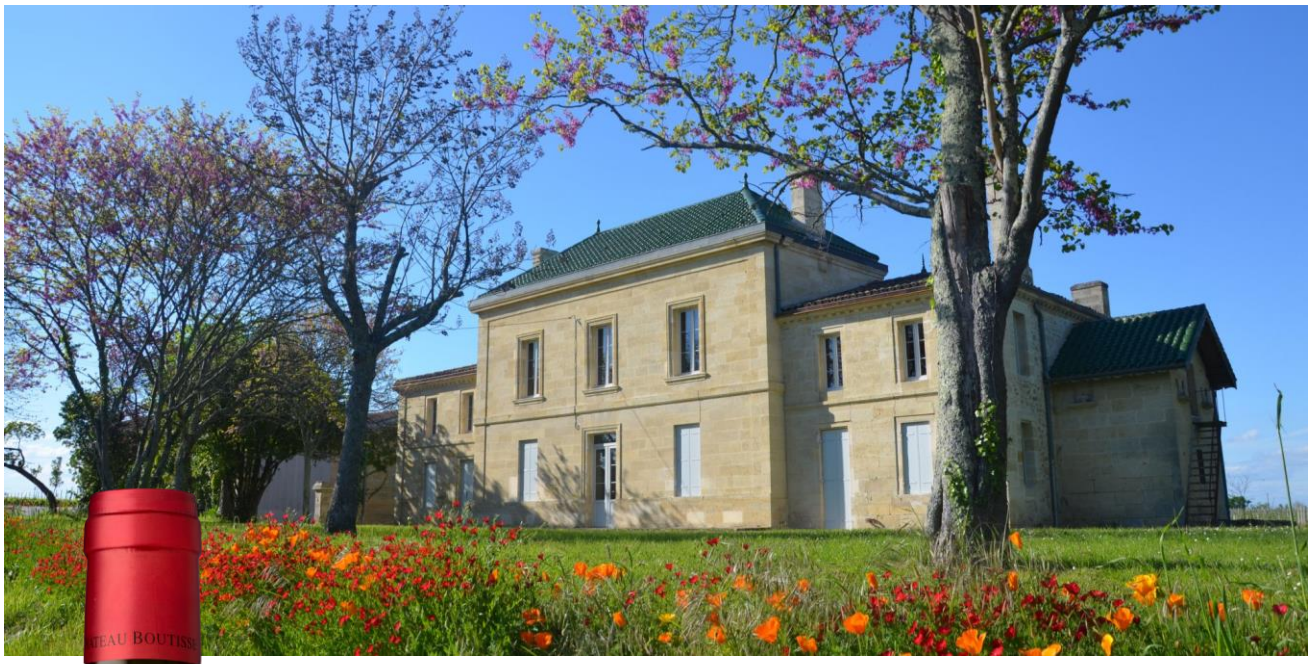
	Hors TVA	Avec TVA	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**41.00**	**44.15**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mags	**84.00**	**90.45**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mags	**87.00**	**93.70**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

30

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Situés en plein cœur du vignoble de Saint-Emilion, sur la commune de Saint-Christophe des Bardes, les 25 hectares du Château Boutisse, une demeure au toit insolite de tuiles vertes, se déploient d'un seul tenant sur l'unique plateau argilo-calcaire où sont produits les plus Grands Crus de Saint-Emilion.
Château Boutisse est le vignoble « Haute couture » de la famille Xavier Milhade. Il fut acheté en 1996 par Xavier Milhade puis dirigé par son fils, Marc Milhade à partir de 2005. Des travaux d'envergure ont été entrepris au fil du temps pour atteindre un niveau qualitatif digne des plus Grands Saint-Emilion. Un lieu d'expérimentation, de découverte, d'innovation et de travail minutieux où chaque détail a son importance.

Commentaires du millésime 2020 :
Un vin séduisant, avec de l'ampleur, sur une bouche généreuse, une belle matière fruitée, une structure solide grâce à de beaux tannins. Des notes poivrées s'immiscent au cœur des fruits avec un brin de salinité et une fraîcheur certaine. Belle finale sur la tension, très salivante.
Assemblage : 80% MERLOT 16% CABERNET SAUVIGNON 2% CABERNET FRANC 2% CARMÉNÈRE

CHÂTEAU BOUTISSE

grand cru classé Saint-Emilion AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)		Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois d'origine	de 6 bts	**16.80**	**18.10**	CHF/bt
Carton d'origine	de 6 bts	**15.75**	**17.00**	CHF/bt

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

31

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

NOUVEAUTÉS 2020 À CORBIN - Un nouveau regard pour Corbin 2020…
Elevé en globes de verre, c'est un vin au plus près du fruit ! Anabelle Cruse Bardinet s'investit depuis toujours pour maintenir les vins au niveau de leur terroir. Cette année, elle mène ses élevages avec des **globes de verre de 225 litres** qui viennent compléter les barriques de son chai.

La cave refaite en 2018 lui permet désormais de vinifier suivant un parcellaire plus précis en jouant sur la variété de ses contenants. Dans ce millésime au style pur et précis, les vins de Corbin prennent une nouvelle dimension au plus près du fruit. En 5 mots… **Éclat aromatique, pureté du fruit, tanins fondus, aérien et émotionnel.**
Un millésime conçu 100% Corbin sans consultant.

Commentaires du millésime 2020 :
Le vin au nez est d'un prime abord tendre, aux arômes de petits fruits noirs et rouges, avec une touche de violette et d'épices douces. C'est un vin lumineux et plein de vitalité, d'élan, de gourmandise et de fraîcheur. Sa structure est douce et intense, les tanins ciselés avec une finesse régulière. Beaucoup d'élégance et que du plaisir.
Assemblage : **92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon**

Château CORBIN, *grand cru classé St-Emilion AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**30.10**	**32.40**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**62.75**	**67.60**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**67.75**	**72.95**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**170.45**	**183.60**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**301.00**	**324.20**	CHF/Impériale
Caisse bois de 1 Salmanazar (9 lt)	**481.60**	**518.80**	CHF/Salmanazar
Caisse bois de 1 Balthazar (12 lt)	**620.60**	**668.40**	CHF/Balthazar
Caisse bois de 1 Nabuchodonozor (15 lt)	**782.00**	**842.20**	CHF//Nabuchodonozor
Caisse bois de 1 Melchior (18 lt)	**952.40**	**1'025.70**	CHF/Melchior

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

32

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Premier Grand Cru Classé de **Saint-Émilion**, le **Château Figeac** incarne l'excellence des grands vins de **Bordeaux** dans le monde. Le Château Figeac est la propriété de la famille Manoncourt depuis plus de 120 ans. Le Château Figeac bénéficie d'un emplacement d'exception, à l'ouest de l'appellation Saint-Émilion, en bordure de l'appellation Pomerol. Le vignoble de la propriété s'étend sur 40 hectares de vignes est implantées sur 3 croupes de graves différentes. Respect de la biodiversité, de la flore et de la faune sont au cœur des préoccupations de la propriété.

Commentaires du millésime 2020 :
*Couleur sombre, intense et pourpre. Un **Château Figeac 2020** au nez très aromatique, fin, fruité, subtil, parfumé et délicat. La bouche tout en grâce tactile, avec une folle élégance dans le toucher et une texture noble qui m'a donné envie d'un peu plus de puissance entre le milieu et la finale, d'un peu moins de prudence. Belle persistance.*
Assemblage : **37 % merlot, 32 % cabernet franc, 31 % cabernet sauvignon.**

Château FIGEAC

Premier Grand Cru classé «B» St-Emilion AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)		*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de	3 bts	**204.00**	**219.70**	CHF/bt
Caisse bois de	3 bts	**206.00**	**221.85**	CHF/bt
Magnum de (150cl)				
Caisse bois de 1 Mag		**413.00**	**444.80**	CHF/Mag

Gros Formats

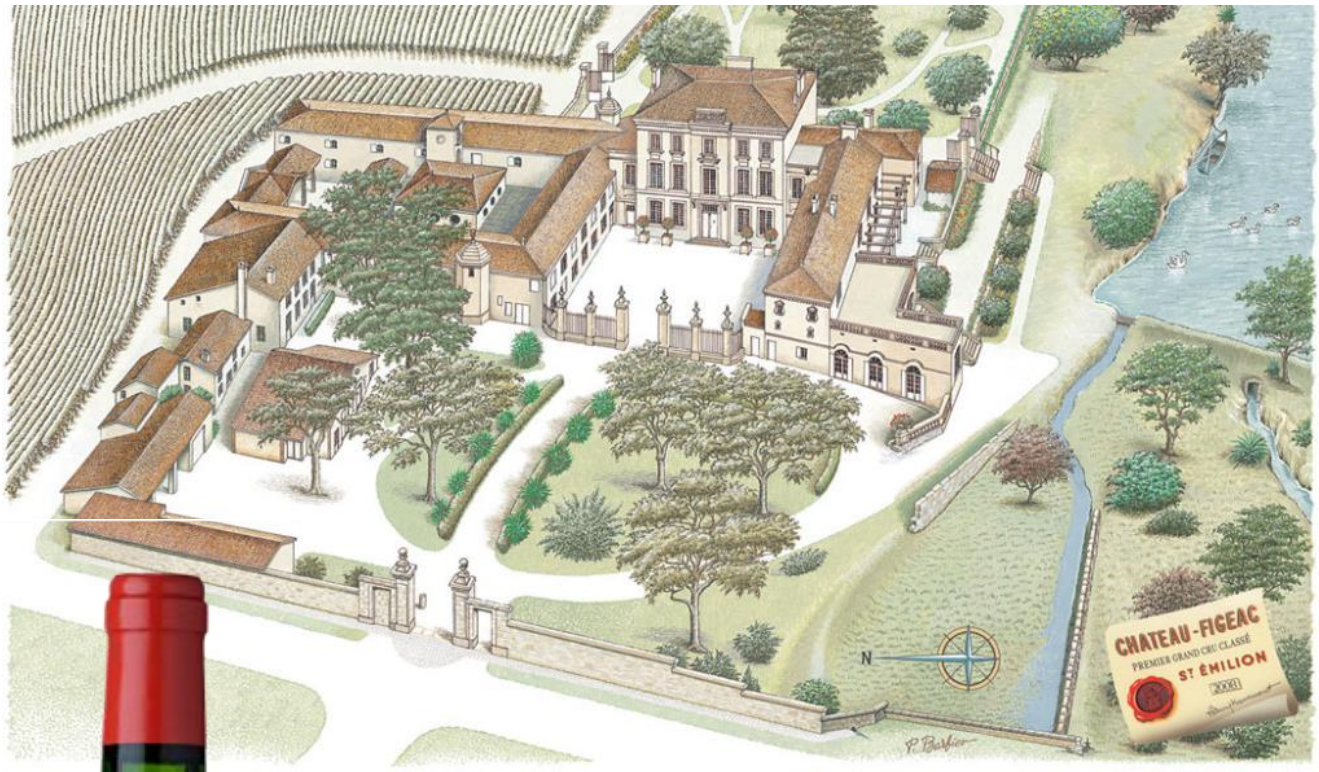
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

33

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Produit avec la même exigence que le Grand Vin, Petit-Figeac est le Second Vin du Château Figeac. Sous l'impulsion de Thierry Manoncourt, le Château Figeac produit un Second Vin depuis 1945 qui, à partir du millésime 2012, prend le nom d'une parcelle historique « Petit-Figeac » située au cœur du domaine.

Commentaires du millésime 2020 :
D'une grande élégance, Petit-Figeac 2020 séduit par sa rondeur, son raffinement, son expression du fruit et ses tannins délicats.

Assemblage : 71% merlot, 19% cabernet franc et de 10% cabernet sauvignon.

PETIT-FIGEAC

Grand Cru, 2ème vin du Château Figeac

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**47.00**	**50.60**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bts	**50.00**	**53.85**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**96.00**	**103.40**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**97.00**	**104.45**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Mag	**99.00**	**106.60**	CHF/Mag

Gros Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

34

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

La fraîcheur et la finesse aromatique d'un Grand Cru de Saint-Émilion… une grande réussite !

Le rachat en 1935 par la famille Beaumartin marque un tournant décisif. En 1962, 40 ha de vignes sont replantés. En 1982, Bruno Sainson prend la direction de l'exploitation et mène le domaine avec ténacité sur la route de l'excellence.

En 2004, Xavier Beaumartin reprend la gérance du domaine, manifestant ainsi à nouveau l'engagement de la famille. Parfaitement situé sur l'un des points culminants de Saint-Emilion, le Château **Laroque** produit des vins floraux et épicés, teintés de cette fraîche minéralité issue du sous-sol calcaire. Les **61 hectares** de vieilles vignes - des merlots et cabernets francs de plus de 50 ans qui sont répartis entre plateau, terrasses et côtes, où le calcaire est recouvert d'une mince couche argileuse. Le merlot étant un cépage plus précoce que le cabernet franc, il est vendangé et donc mis en cuves en premier.

Commentaires du millésime 2020 :
Une nouvelle fois, Laroque se distingue par son profil fin, élancé, tendu, juteux et salivant, tenu et propulsé par une belle trame acide, un profil calcaire qui lui confère une très belle droiture et semble promis à une belle garde. De beaux amers, une fraîcheur exemplaire sur ce millésime. Toujours une valeur sûre, ce Laroque 2020 est de grande qualité. Il est puissant.
Assemblage : 99% Merlot, 1% Cabernet franc

Château LAROQUE, *grand cru classé St-Emilion AOC*

Conditionnements et offre:

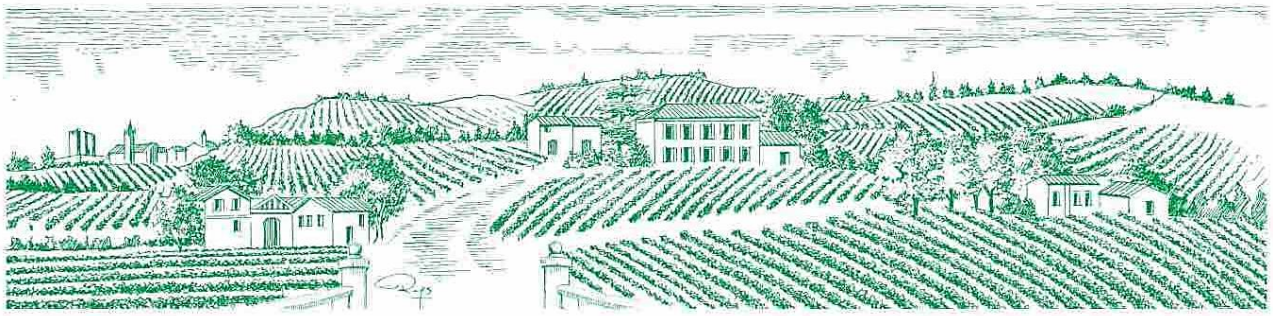
	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**25.45**	**27.40**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**53.00**	**57.10**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt)	**132.00**	**142.15**	CHF/DM
Autres Formats			
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.			

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

35

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés



Au 14e siècle, des pêches à chair rouge poussaient sur ces terres. Cette variété de fruits s'appelait la pêche Pavie et donna naturellement son nom au Château. Ferdinand Bouffard, négociant bordelais, hérite du domaine en 1873. Progressivement, en presque vingt ans, il va racheter des petites propriétés avoisinantes (comme Pigasse, Chapus, Fayart ou Dussaut) formant un ensemble de près de 50 hectares qui donnera naissance à ce que va devenir **Château Pavie.** Propriété de Chantal et Gérard Perse depuis mars 1998 le Château Pavie, 1er Grand Cru Classé « A », possède l'un des plus beaux terroirs de **Saint-Émilion**. Le Château est reconnu pour la structure et l'élégance de ses vins. **Arômes de Pavie** devient à partir de 2005 l'étiquette du second vin du Château Pavie, succédant à celle du Château Tour Simard.

Commentaires du millésime 2020 :
"Sur ce grand terroir de la Côte Pavie, la propriété livre un 2020 très concentré et puissant, intensément aromatique. C'est avec plaisir, que l'on perçoit une prise de bois moins marquée depuis quelques millésimes (la proportion de barriques neuves a été abaissée à 70%). Les Arômes de Pavie 2020 est le deuxième millésime avec une part accrue de cabernets : (50%) ce qui devrait encore prolonger la longévité de ce vin déjà bien doté."

Assemblage : 50% de merlot et 50% de cabernet franc.

Arômes de Pavie

2ème vin du Château Pavie, grand cru Saint-Emilion AOC

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)		*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de	6 bts	**78.50**	**84.55**	CHF/bt

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

36

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le vignoble du **Château La Pointe** s'étend sur 22 hectares implantés sur une mosaïque de sols conférant aux vins de la propriété un style singulier et délicat. Avec un nom évoquant la forme de son vignoble situé à l'extrémité de l'appellation, le domaine est une des valeurs montantes de Pomerol. En effet, le cru témoigne d'une progression remarquable depuis son rachat en 2007 par les assurances Generali, grâce à une restructuration complète du vignoble menée par son directeur **Eric Monneret**, et les conseils **d'Hubert de Boüard** (Château Angélus), pour l'élaboration et la conduite du vin.

Commentaires du millésime 2020 :
La robe est d'une profonde couleur rubis. D'intenses reflets violets se mêlent à une brillance traduisant le parfait équilibre entre un fruit mûr et une belle fraîcheur aromatique. Complexe, le nez mêle des arômes de petits fruits noirs sauvages, des notes florales (pivoine, violette) ainsi que des notes épicées (poivre noir séché, santal). Opulente et élégante, la bouche séduit par sa pureté, son toucher suave et sa belle tension.
Assemblage : 76% Merlot et 24% Cabernet Franc.

Château *La Pointe*, *Pomerol AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**39.50**	**42.55**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Magnums	**81.00**	**87.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 1 Magnum	**82.60**	**88.95**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

37

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

C'est l'un des plus prestigieux crus de son appellation. Du nom de sa propriétaire au 18e siècle, Catherine Conseillan, Château La Conseillante appartient depuis 140 ans à la famille Nicolas. Le cru s'appuie sur le savoir-faire de la directrice Marielle Cazaux, avec les conseils de l'oenologue Michel Rolland. Implanté sur un beau terroir de graves et argiles situé à la limite de l'appellation Saint-Emilion, ce vignoble de 11 hectares compte 20% de cabernet franc aux côtés du merlot.

Commentaires du millésime 2020 :
Un vin qui marque par son intensité comme sa tendresse. Le nez explose sur les fruits comme sur les fleurs, le réglisse et le cèdre. La bouche s'exprime de manière identique avec une attaque fraîche et intense, pour laisser place à un toucher soyeux, sublimé par des tanins qui s'imposent sur la finale, tout en finesse, très fins. Un mariage très réussi entre le velours du merlot et l'énergie du cabernet franc.
Assemblage : 87% merlot et de 13% cabernet franc.

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**201.00**	**216.50**	CHF/bt
Caisse bois de 3 bts	**204.00**	**219.70**	CHF/bt
Caisse bois de 1 bts	**206.00**	**221.85**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 1 Magnum	**407.00**	**438.35**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

38

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

CHÂTEAU FEYTIT-CLINET

Pomerol

famille Chasseuil

Le **château Feytit-Clinet** est situé au sein de l'appellation **Pomerol**. En 2000, les propriétaires, la famille Chasseuil reprend le contrôle du domaine et des millésimes. Jérémy Chasseuil, œnologue de la famille, a su hisser ses vins au niveau des valeurs sûres de l'appellation. La richesse de son terroir de graves sur argiles à proximité de Clinet et de Latour , a permis l'élaboration de vin à l'image de l'appellation : tout en profondeur et distinction, avec de belles aptitudes pour la garde.

Commentaires du millésime 2020 :

Le nez est fruité, frais et offre de la puissance, de la concentration ainsi qu'un grain fin. On y retrouve des notes de cassis, de prune pulpeuse associées à des touches de griotte, ainsi que des pointes de poivre et muscade. La bouche fruitée offre de la jutosité, une fine trame acidulée avec une petite tension. Les tannins sont fins, précis et offrent une certaine souplesse. La finale est persistante et savoureuse.

Assemblage : 87% merlot et de 13% cabernet franc.

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**62.50**	**67.30**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Magnums	**127.50**	**137.30**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Magnums	**128.50**	**138.40**	CHF/Mag

Autres Formats

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

39

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Peu connu du grand public, **Rouget** est une belle référence de Pomerol, mené avec brio par la famille Labruyère, également propriétaire du domaine Jacques Prieur en Bourgogne. Sous l'oeil attentif d'Edouard Labruyère aux commandes, Antoine Ribeiro assure la direction technique.

Vendanges en vert, récolte manuelle, tri sévère des raisins, vinifications en cuves bois suivies par le fameux œnologue bordelais Michel Rolland… : tout est fait pour maintenir le cru à son meilleur niveau. Les 17 hectares de vignes sont plantés sur un terroir de grande qualité, proche du **Château L'Eglise-Clinet**.

Commentaires du millésime 2020 :
C'est un vin d'une très grande fraicheur. Finesse des arômes, matière dense et soyeuse . Ce Château Rouget 2020 a une très bonne concentration avec des fruits bien mûrs. Son équilibre est également très bon.
Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Château ROUGET, *Pomerol AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	Hors TVA	Avec TVA	
Caisse bois de 6 bts	**41.05**	**44.20**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mags	**84.10**	**90.60**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mags	**84.60**	**91.10**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

40

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

L'expression d'un grand vin rouge de Pomerol…
Elégance, typicité, fraîcheur

Propriété de la famille De Lavaux, ce vignoble se situe au coeur de Pomerol, parmi les crus les plus réputés de l'appellation, sur la partie noble du terroir entre Pétrus et Cheval Blanc. **Le Château Saint-Pierre** se distingue à peine de l'Eglise Saint-Jean qui veille depuis toujours sur le vignoble. Si la bâtisse est modeste, le vin produit a l'étoffe des plus grands : viticulture raisonnée, maîtrise des rendements. Telles sont les clefs de la réussite de ce vin qui ouvriront, à n'en pas douter, aux plus fins palais, **les portes du paradis !**

Commentaires du millésime 2020 : *Un très beau et noble nez, sur la ronce, qui précède une bouche pleine, magnifique d'ampleur et d'élégance avec la fraîcheur du fruit noir, au goût inimitable ou le merlot mûr et profond, apporte des nuances de graphite, sur une longue et remarquable finale.*
Assemblage : **13% de cabernet franc, 87% de merlot.**

Château SAINT-PIERRE, *Pomerol AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 6 bts	**42.70**	**46.00**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mags	**87.40**	**94.15**	CHF/Mag

Autres Formats
Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

41

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

C'est sous l'impulsion de vignerons ambitieux et talentueux comme Brigitte Rullier-Loussert, du **Château Dalem**, que l'appellation Fronsac poursuit son essor amorcé il y a une quinzaine d'années. Il faut dire que le terroir argilo-calcaire y est tout aussi qualitatif que celui de la prestigieuse voisine Saint-Émilion. Propriété de la famille Rullier depuis 1955, **Dalem** compte 18 hectares de merlot (90%) associé au cabernet franc, redécoupés en plus de 55 parcelles pour pouvoir tirer le meilleur parti de la diversité du terroir. Les vignes relativement âgées (45 ans en moyenne) sont bien exposées à l'ensoleillement sur le haut des coteaux de Saillans.

" 2020 marque un tournant au Château Dalem avec l'arrivée de l'œnologue conseil Eric Boissenot. Toujours porté par un élan de fruit gourmand avec ses 90% de merlot, le vin a gagné en finesse et en profondeur, en sapidité comme en longueur."

Commentaires du millésime 2020 :
D'une couleur sombre, tout d'abord sur la retenue avec une certaine sobriété aromatique, Dalem exprime ensuite un parfum délicat et profond, distingué, ouvrant vers le floral. Bouche centrée, salivante et vibrante, matière tonique, tenue par une acidité dynamisante, il offre des tanins merveilleusement veloutés et équilibrés. Puissant et complexe.
Assemblage : 90% de Merlot et 10% de Cabernet Franc.

Château DALEM, *Fronsac AOC*

Conditionnements et offre:	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Bouteille (75cl)			
Caisse bois de 6 bts	**19.50**	**21.00**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**39.00**	**42.00**	CHF/Mag
Autres Formats			

Veuillez nous contacter pour de plus gros formats.

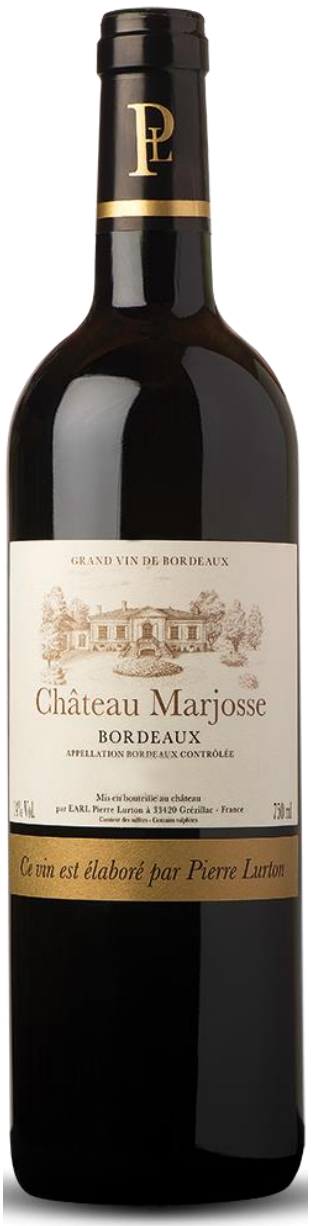
(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

42

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le Château Marjosse fait partie de cette immense famille que sont les Lurton. Pierre Lurton est propriétaire de ce magnifique château bordelais. Directeur du 1er grand cru Château d'Yquem, il est aussi en charge du Château Cheval Blanc, 1er grand cru classé A de Saint-Emilion (comme Château Ausone, Château Angélus et Château Pavie). Il a construit depuis 1991 son domaine viticole dans l'Entre-Deux-Mers en rachetant des parcelles de vignes au fil des millésimes. Il est maintenant connu pour ses vins rouges mais aussi pour ses blancs.

35 hectares de vignes forment le vignoble qui sert à produire puis assembler le Château Marjosse. Elles sont plantées sur un terroir similaire au grand terroir de Saint-Emilion : sols argileux et calcaires. Les cépages utilisés ici sont le merlot, le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le malbec. Le reste lui sert à vinifier de beaux vins blancs. La vinification du vin rouge est surveillée de près pour produire le meilleur millésime possible pour Marjosse. Les vendanges du Château Marjosse se font à la machine. De beaux progrès au niveau de la qualité des vins sont observés depuis le millésime 2007. Par ailleurs, l'ensemble des vignes est cultivé en agriculture raisonnée.

Commentaires du millésime 2020 :
Ce vin rouge offre une puissance inégalée ces dernières années. Robe dense, presque noire, nez de fruits rouges mûrs et de réglisse. "Aux côtés du merlot (80%), du cabernet franc (10%) et du cabernet-sauvignon (6%), on retrouve dans Château ***Marjosse rouge 2020*** *les 4% de malbec qui font la signature historique de ce vin. Il est construit sur la puissance et la densité, tandis que le fruit reste central, mûr et brillant, teinté d'accents réglissés."*
Assemblage : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon et 4% Malbec.

Château MARJOSSE, *Bordeaux rouge AOC*

Conditionnements et offre:

Bouteille (75cl)	*Hors TVA*	*Avec TVA*	
Caisse bois de 12 bts	**10.20**	**11.00**	CHF/bt
Caisse bois de 6 bts	**10.40**	**11.20**	CHF/bt
Magnum de (150cl)			
Caisse bois de 6 Mag	**20.30**	**21.85**	CHF/Mag
Carton de 6 Mag	**21.30**	**22.95**	CHF/Mag

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

43

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

CHATEAU
MOULIN HAUT-LAROQUE
GRAND VIN DE BORDEAUX

La famille Hervé, propriétaire historique de **Château Moulin Haut-Laroque**, a effectué sa première mise en bouteille au château avec le millésime 1890. Équipé d'un cuvier ultramoderne, la famille Hervé s'applique ainsi à conjuguer tradition et pureté dans son travail. Son vin est un des fleurons de cette région de Fronsac. Toute la presse mondiale le teste et le note parmi les crus classés et assimilés.

Commentaires du millésime 2020 :
« D'une couleur presque noire la robe est envoûtante... Le nez intense, avec un fruité mûr, truffé et épicé. La bouche est pulpeuse à souhait, sur un corps à la fois élancé et velouté, qui garde longtemps son très beau toucher. Il s'achève long, sèveux, sur un grain fin et même parfumé. Un vrai caractère. C'est très bon.
Assemblage : 70 % merlot, 20 % cabernet franc, 8 % malbec, 2 % cabernet sauvignon.

Château MOULIN HAUT-LAROQUE, *Fronsac AOC*

Conditionnements et offre:

	Hors TVA	*Avec TVA*	
Demi-bouteille (37,5cl)			
Carton d'origine de 12 demi-bouteilles	**9.40**	**10.10**	CHF/1/2bt
Caisse bois de 12 demi-bouteilles	**10.20**	**11.00**	CHF/1/2bt
Bouteille (75cl)			
Carton d'origine de 6 bts	**18.00**	**19.40**	CHF/bt
Carton d'origine de 12 bts	**17.70**	**19.05**	CHF/bt
Caisse bois de 6 bts	**18.90**	**20.36**	CHF/bt
Caisse bois de 12 bts	**18.40**	**19.80**	CHF/bt
Magnum (150cl)			
Caisse bois de 1 Mag	**41.00**	**44.15**	CHF/Mag
Caisse bois de 3 Mag	**39.00**	**42.00**	CHF/Mag
Carton d'origine de 6 Mag	**35.50**	**38.25**	CHF/Mag
Caisse bois de 6 Mag	**37.50**	**40.40**	CHF/Mag
Gros Formats			
Caisse bois de 1 Double Magnum (3 lt):	**91.00**	**98.00**	CHF/DM
Caisse bois de 1 Impériale (6 lt)	**172.00**	**185.25**	CHF/Impériale

(Primeurs, vin disponible en automne-hiver 2023/2024)

Magnin
VINS ET SPIRITUEUX
NÉGOCIANTS EN VIEUX MILLÉSIMES

La passion des saveurs et des arômes oubliés

Le principe des primeurs

Un « vin primeur » à Bordeaux est un vin vendu alors qu'il n'est pas encore livrable. Il se trouve encore en barriques dans les chais ou les caves du château. Il n'est pas encore mis en bouteille.

Le principe d'une vente en primeur

Depuis des siècles, les grands châteaux de Bordeaux vendent leur dernière récolte en exclusivité à des négociants, qui les commercialiseront à travers le monde entre les mois de mai et juillet de l'année suivant la récolte. Les vins sont ensuite directement importés du château et livrés environ 24 mois plus tard, lorsque le vin est mis en bouteille et prêt à être transporté.

Par exemple, pour le millésime 2020, les vins seront livrés ***en automne-hiver 2023/2024***.

- Ce système de la vente en primeurs présente les avantages suivants:
- Acheter ses Bordeaux au meilleur prix, avant toute spéculation;
- Acquérir les vins les plus rares qui sont pratiquement introuvables dans le commerce;
- Accéder à des formats de bouteilles uniques, des pièces de collection (jéroboam, impériale, etc.);
- Bénéficier d'une livraison directe du château à votre cave.

Bordeaux Primeurs 2020 - Conditions de vente:

Les prix ci-dessus s'entendent en francs suisses, par unité, départ nos caves de Cully.
Livraison franco-domicile dès 36 bouteilles et Frs 1'000.-- d'achat. (Valeur marchandise, sans TVA).

Quantités inférieures : 6 ou 12 bts : CHF 19.- par Vinolog / 24 bts : CHF 40.00

CBO/3 bts : prix de la liste + Fr. 3.- par bouteille.
CBO/1 bt : prix de la liste + Fr. 5.- la bouteille.
CBO/6 mag : 2 x le prix de la bouteille + Fr. 2.00 l'unité.
CBO/1 mag : 2 x le prix de la bouteille + Fr. 5.00 l'unité.
CBO/12 ½ bts : moitié du prix de la bouteille + Fr. 1.50 l'unité.
Pour d'autres formats : nous contacter.

REMARQUE : Certains châteaux ne produisent pas de 1/2 bouteilles (nous demander)

Paiement net à 30 jours de la facture. La facture payée fait office de confirmation de commande.
La marchandise reste notre propriété jusqu'au paiement complet.

Sauf vente entre-temps et sans engagement. Sous réserve de modification de prix.

Les vins Primeurs 2020 seront disponible en automne-hiver 2023/2024)

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