



HENRI PRUDHON & FILS  
VITICULTEURS

SAINT-AUBIN

### GILBERT ET GAILLARD 2012



**Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru Les Frionnes 2009 rouge– 90/100**

Robe rubis. Nez net associant petits fruits rouges mûrs et caractère boisé légèrement mentholé. Attaque ample, fondue, relayée par une évolution plus tannique ou s'expriment des notes de fruits mûrs et une délicate touche boisée.

**Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru cuvée les Rouges-Gorges 2008 rouge– 89/100**

Robe assez légère, rubis, légèrement évoluée. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges confiturés, note de kirsch. En bouche on apprécie ses arômes fruités ciselés, sa texture fine, sa belle vivacité. Un style pur, tendu, de bonne longueur.

**Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru Sur le Sentier du Clou 2009 blanc– 88/100**

Robe jaune clair, limpide. Nez discret mariant parfums minéraux et notes beurrées. La bouche est puissante, structurée, mais encore discrète sur le plan aromatique. Un vin qui a tous les atouts pour bien évoluer. A oublier en cave.

**Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru Les Perrières 2009 blanc– 88/100**

Jolie robe jaune d'or. Nez élégant mariant les notes d'amande, de fleurs blanches. En bouche une belle puissance, de l'équilibre et des arômes expressifs et persistants. Une cuvée de belle facture pour accompagner un poisson en sauce.

**Puligny Montrachet Les Enseignères 2008 blanc– 92/100**

Robe or pâle. Nez délicat, notes de fleurs blanches, d'amande, touche mentholée. En bouche une belle finesse de texture, de l'ampleur, de la puissance. Un vin jeune, ramassé, au potentiel important, caractérisé par une longueur déjà significative.