Decanter

JAMES LAWTHER MW

July 2002 Decanter25

ST-CHINIAN TOP 10

■ DOMAINE LA MADURA, GRAND VIN 1999

Firm, dry and sophisticated. Best in two to three years.

N/A UK; €16–18, (+33 4 67 38 17 85)

MARCH 2003

■ DOMAINE LA MADURA, Grand Vin 2000 ★★★★

Good weight and volume. Solid tannic frame. Dark fruits with a nuance of tobacco and wild, minty thyme. Persistent. 4–8 years.

N/A UK (€16.90; tel: +33 4 67 38 17 85)

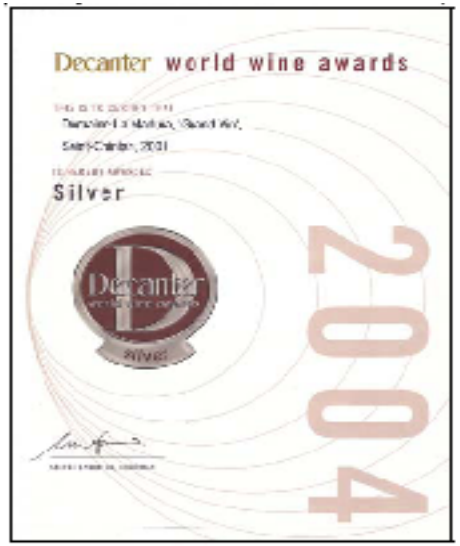
Mondo

DOMAINE LA MADURA

B-4 ▶ 2003 Saint-Chinian Classic

BH ▶ 2001 Saint-Chinian Grand Vin

Grand Vin: [illegible] 2000: 89



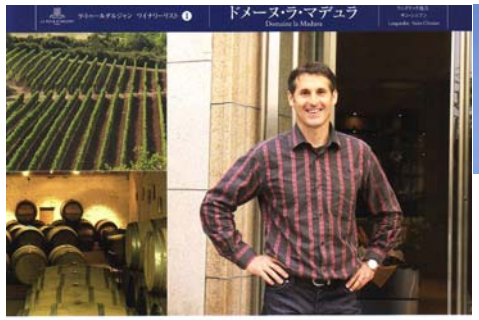
Wino — Top Ten Przewodnika Kupującego

La Madura, 2001
Saint Chinian

PERSWIJN

Domaine la Madura, Grand Vin mooie klassieke saint-chinian, sap, kracht, stevigheid, bessen en kersen, pruimen, een fraaie balans, intens, maar ook fris

Producent ★★★★(★)



品種の個性が互いを支え合い
上品で繊細なバランスを具現する
秀逸なるラングドック

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2009 JULY NO.51

ドメーヌ・ラ・マデュラを試飲する

Vinum

EUROPÄIS WEINMAGAZIN

14.5
La Madura
Domaine la Madura Classic Saint-Chinian 2001

Einladende satte Kirschnoten, aber auch viel Alkohol, das jetzt noch etwas stört. Stimmt vielleicht die leicht vanillinartige Note, dann wird mit 2004 bis 2015. ■

14.5
La Madura
Domaine la Madura Grand Vin Saint-Chinian 2000

Saftig, ausladend, aber ziemlich eckig. Noch sehr jugendlich, aber nicht unangenehm herb. Ab die einzelne Ernte der jüngeren Jahre. 2005 bis 2008. ■

Najlepszy stosunek jakości do ceny

Classic 2004
Saint-Chinian,
Domaine La Madura
importer: Wina Szlachetne
cena **

Egzotyczny, bogaty nos, w którym napar z dzikiej róży miesza się z dojrzałymi czarnymi owocami oraz orientalnymi przyprawami: curry i żeń-szeniem. W ustach miękkie i świeże z charakterną pikantną końcówką.

Przewodnik kupującego • *Nowości*

Wino

Classic 2004,

AOC Saint-Chinian,
Domaine La Madura

importer: Wina Szlachetne
cena **

Egzotyczny, bogaty nos, w którym napar z dzikiej róży miesza się z dojrzałymi czarnymi owocami oraz orientalnymi przyprawami: curry i żeń-szeniem. W ustach miękkie i świeże z charakterną pikantną końcówką. Nowy importer na rynku pokazuje się ze świetną gamą langwedockich win o bardzo dobrym stosunku jakości do ceny.

Pić do 2012
Cassoulet i inne ciężkie potrawy kuchni zimowej oparte na fasoli i mięcie