

Camille de Labrie

Bordeaux

Cette cuvée porte le nom de notre fille, qui a dessiné elle-même l'étiquette.

Au travers de notre vin, nous voulons partager avec vous la convivialité et notre philosophie de travail.

80% de Merlot provenant de jolis terroirs argilo-calcaire et 20% de Cabernet Sauvignon sur des graves avec un sous-sol calcaire.

Elevage durant 16 mois dont 10 mois en barrique, Camille de Labrie offre des notes de cassis, framboise, réglisse et mentholé. Des arômes floraux, une belle structure, élégant avec des tanins ronds et soyeux.

James Molesworth Wine Spectator « a good and solid well-made wine »

James Suckling : 91 Points

« Des notes d'olives noires et des nuances de chocolat et de prune. Des tanins ronds et soyeux, une finale juteuse. Structure délicate et dense. Surtout merlot. A déguster dès maintenant. »

Alain Lebel : 89 Points

Canada : Fideles de Bacchus

« Le «Camille de Labrie» c'est une histoire de famille. Une belle et savoureuse histoire. Tout d'abord parce que c'est un couple, Axelle et Pierre Courdurié qui sont propriétaires du domaine. Axelle, est l'alchimiste passionnée qui nous propose des vins d'une élégance et d'une vérité peu commune même dans cette cuvée produite à partir d'une sélection des meilleurs raisins de l'appellation, ce qui en fait d'office une fière représentante de l'appellation «Bordeaux». De son côté, Pierre voit principalement à la commercialisation, alors que la jeune fille du couple «Camille» a donné son nom à cette cuvée en plus d'y dessiner l'étiquette. Dans cette gamme de prix, c'est l'un des Bordeaux les plus sexy et les mieux faits que j'ai pu déguster ces dernières années. Bien structuré, convivial et tout en finesse, c'est un vin qui donne le goût de boire de bon Bordeaux! Servir à 17 °C. Naturellement, c'est très bon avec la bavette de boeuf à la bordelaise, les brochettes d'agneau marinées, le carré d'agneau grillé, ou avec l'entrecôte de boeuf sauce au poivre. »

Yves Beck : 90 Points

« Rouge rubis aux reflets grenats. Belle intensité olfactive avec des notes légèrement fumées et beaucoup de fruit. Agréable touche minérale. La mise en bouche confirme les aptitudes du bouquet avec une belle intensité fruitée. Il y a du croquant et de la fraîcheur. Un vin équilibré, juteux, parfaitement équilibré et doté de tannins soyeux. Maintenant - 2022 90/100 »

