



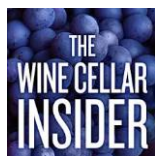
LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



REVUE DE PRESSE

MONTAGNE SAINT-EMILION AOC

CHATEAU FLAUNYS 2022



90pts - "100 % merlot, le vin est rond, souple, crémeux et fruité avec en finale, une texture moelleuse, juteuse et fruitée de cerise et prune. 2022-2035."

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider (1er mars 2025)

Yves Beck

90pts - "Quelle belle symbiose entre fruits noirs, bois et épices sur un fond épanoui. Suave en attaque, le vin mise sur la finesse et l'harmonie. Il est sapide, invitant et redemandant ! Maintenant-2032." Yves Beck, livrables 2022 (12 novembre 2024)

90-91pts - "De bonne intensité, le bouquet de Flaunys affiche de la fraîcheur, de la minéralité ainsi que des parfums de baies noires. Bonne densité en bouche où le vin est juteux et soutenu par des tannins vigoureux qui demandent à s'arrondir quelque peu, mais qui assurent bien les arrières en compagnie d'une acidité structurante. 2027-2037." Yves Beck, primeurs 2022 (12 avril 2023)



91pts - "Le nez révèle d'importants arômes de fruits mûrs, prune et cerise, accompagnées de notes d'olives et algues. Corsé avec des nuances salées et minérales sur un fruité crémeux. Jeune. Merlot." James Suckling, Livrables 2022 (janvier 2025)

91-92pts - "Ferme et légèrement moelleux, des fruits frais et une minéralité marquée par des notes de pierre. Moyennement corsé. Long en bouche." James Suckling, Primeurs 2022 (19 avril 2023)



89-91pts - "Arômes de lilas, ronce, baies noires et d'encre. Le Flaunys 2022 présente une bouche fraîche et juteuse, enveloppante et envoûtante avec une belle acidité et des arômes de sols graveleux. La finale est fraîche. Un joli travail".

Yohan Castaing, Primeurs 2022 (28 avril 2023)



92pts - "(100% Merlot) Le vin a une couleur rubis profonde. Le nez est dense, fruité et mûr. Il exprime les notes de prune noire, de griotte juteuse, de fraise de bois, de confiture de framboise, de gelée de groseille rouge, ainsi qu'un côté boisé discret (réglisse, une pointe de chocolat noir, de noisette toastée et de fumée en fond, muscade, réglisse). On retrouve aussi une pointe de cerise au kirsch et de pruneaux en fond, associées à des parfums aériens et élégants de rose et de pivoine. La bouche est suave, aérienne et juteuse, sur une saveur expressive de griotte. Elle exprime aussi des notes de prune noire, de mûre, de fraise de bois écrasée, de cerise au kirsch et de coulis de framboise, associées à un côté épicé et boisé gourmand (réglisse, poivre blanc, cardamome en fond, une pointe de noisette toastée et de bois toastée). Les tannins sont bien construits, souples et fins, mais structurés. Bonne amertume, des notes de romarin et de violette sur la persistance, accompagnées d'une acidité vive et salivante". - VertdeVin (décembre 2024)



ARGENT Concours International de Lyon 2024

ARGENT Concours des Grands de France Mâcon 2024



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

Phone +33 557 746 748 / Email contact@laclaymore.fr / Website : www.laclaymore.fr