

Publié le 09 septembre 2015 à 11h26 | Mis à jour le 09 septembre 2015 à 11h26

Des vins à mettre en cave sans se ruiner



VÉRONIQUE RIVEST

La Presse

Tous les vins ne sont pas faits pour la garde. Mais ceux qui le sont changent beaucoup au cours de leur vie. Leurs arômes et leurs saveurs sont complètement différents à 10 ans, 15 ans ou 20 ans. Voici quelques bouteilles à glisser dans la cave à vins.

**Château Le Puy Francs Côtes de Bordeaux 2010, 28,85\$
(709469) 13%**

Un autre grand classique de Bordeaux, d'une famille admirable pour son travail très respectueux, et ses valeurs d'authenticité et d'intégrité. Pas de manipulation technique ou de poudre de perlimpinpin ici, tout est fait le plus naturellement possible et le résultat est dans le verre. Un vin d'une grande pureté, à la matière mûre et expressive, tout en restant fin et élégant. Toujours agréable à boire dès sa jeunesse, il évoluera néanmoins très gracieusement pendant près d'une vingtaine d'années.