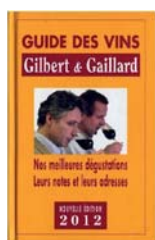


Récompenses & GUIDES

CHÂTEAU SAINT AHON 2007, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France à Macon



GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012 NOTE : 88/100

« Robe soutenue, légèrement évoluée. Nez de fruits rouges très mûrs, arrière-plan minéral fumé. En bouche un millésime mûr, fondu où le fruit est encore bien présent. Finale plutôt persistante avec des tonalités de cerise mûre plaisantes. »



GUIDE DUSSERT-GERBER 2014

« Le 2007, médaille de Bronze à Mâcon 2010, bien charnu, de bouche ample et parfumée, tout en persistance d'arômes (fruits rouges mûrs, cannelle), tout en charme, est à apprécier sur une omelette aux truffes. »

CHÂTEAU SAINT AHON 2008, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France à Macon



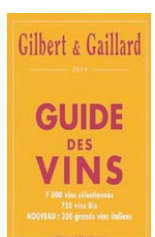
GUIDE DUSSERT-GERBER 2014

« Le 2008, médaille d'or au concours des grands vins de France Mâcon 2011, charpenté, tout en nuances aromatiques, de robe soutenue, aux tanins puissants, au nez complexe où dominent les fruits mûrs, le cuir et les sous-bois, mérite un peu de patience. »

CHÂTEAU SAINT AHON 2009, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France à Macon

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin à Bourg sur Gironde



GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014 NOTE : 88/100

« Robe soutenue, beau grenat. Nez expressif, boisé grillé vanillé sur fond de fruits confiturés (groseille, framboise, mûre...). Bouche équilibrée, matière tendre, tanins polis, association nette du bois et des parfums fruités. Du travail bien fait. »

Récompenses & GUIDES

CHÂTEAU SAINT AHON 2009, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France à Macon

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin à Bourg sur Gironde



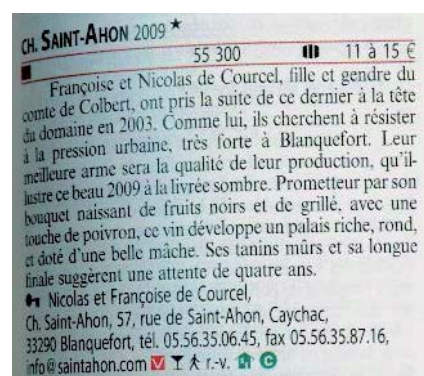
GUIDE DUSSERT-GERBER 2014

« Le 2009, médaille de Bronze à Mâcon, de belle robe pourpre, aux tanins mûrs mais tout aussi riches, dominé par le cassis et la framboise, bien charnu comme il le faut, est un vin qui développe beaucoup de volume »



GUIDE HACHETTE 2013

« [...] Leur meilleure arme sera la qualité de leur production, qu'illustre ce beau 2009 à la livrée sombre. Prometteur par son bouquet naissant de fruits noirs et de grillé, avec une touche de poivron, ce vin développe un palais riche, rond et doté d'une belle mâche. Ses tannins mûrs et sa longue finale suggèrent une attente de quatre ans. »



CHÂTEAU SAINT AHON 2010, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris



GUIDE DUSSERT-GERBER 2014

« Superbe Haut-Médoc Cru Bourgeois 2010, Médaille d'or au concours général de Paris, beau vin dérobe pourpre, bien volumineux, au nez dense avec des notes de violette, de réglisse et de pruneau, classique et concentré, alliant finesse et structure, de garde »



GUIDE HACHETTE 2014

« [...] Le vin ne manque pas d'attrait non plus : si la robe, d'une couleur soutenue, et le bouquet, aux notes de fruits compotés et de fleurs, sont déjà charmeurs, le palais, ample et généreux mais encore moins austère en finale, réclame, lui, de la patience (trois à cinq ans). »

Récompenses & GUIDES

CHÂTEAU SAINT AHON 2010, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris



WINE ENTHUSIAST FÉVRIER 2013

90 Château Saint Ahon 2010 Haut-Médoc.

While this is certainly a structured wine, it also has generous, full and ripe fruit flavors of black plum and berry, plus firm tannins and acidity. Saint Ahon, in the southern part of the Haut-Médoc, is showing great promise with this wine. House Of Burgundy. —R.V.

abv: 14%

Price: \$23

CHÂTEAU SAINT AHON 2011, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris

ROBERT PARKER 2014



2011 Château Saint Ahon 88

Tasted at the Cru Bourgeois tasting in London. The Saint Ahon 2011 has a pleasing bouquet with ample ripe blackberry, fresh strawberry and cedar aromas that waft temptingly from the glass. The palate is medium-bodied with plush tannins: layers of strawberry and red cherry laced with graphite and dried orange peel. The finish is long and satisfying. Very fine. Tasted September 2013.

CHÂTEAU SAINT AHON 2012, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Bordeaux-Aquitaine

CHÂTEAU SAINT AHON 2013, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Bordeaux-Aquitaine

CHÂTEAU SAINT AHON 2014, AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS

Médaille d'Argent au Challenge International du Bourgeois Blayais