

Domaine Thibert Père et Fils

Mâcon-Verzé 2016

- Guide Bettane et Desseauve 2020 - 17/20



- Guides des Meilleurs Vins de France 2019 - 16/20



« Le mâcon-verzé se montre délicat, frais subtil et désaltérant, idéal pour l'apéritif. »

- Guide Hachette 2019 - 2 étoiles + Coup de Cœur



« Ce remarquable Mâcon-Verzé a été élevé en cuve inox pendant 10 mois (90% du vin) et en fûts de chênes âgés de 5 ans (10%) dans l'objectif de garder la pureté du chardonnay. De nombreux reflets bronze ourlent la robe jaune bouton d'or de ce vin qui n'est pas avare à l'olfaction, proposant une large palette aromatique : citron, chèvrefeuille, amande et vanille. La bouche, parfait reflet du nez, se révèle franche et fraîche, étirée dans une longue finale fruitée qui lui confère une grande finesse de caractère. 2019-2023 »

▪ **Burgundy Report - Bill Nanson**

Burgundy-Report

5st August 2020

« Aromatically deeper, almost a hint of musk, but opening and becoming ever-more pure. Lots of energy, lots of core concentration, the combination of intensity and concentration here is very impressive. A wine to wait for but this is an excellent super wine! »



▪ **Allen Meadows - 2018**

« Notes of smoky reduction, petrol and a wisp of citrus. There is both good volume and intensity to the lightly mineral-inflected flavors where the sneaky long and grapefruit-inflected finish is markedly dry. This too will need a year or so of cellaring to flesh out as it's very tight today. »

▪ **Bourgogne Aujourd'hui N°137 - 16.5/20**

« Nez fin avec des notes florales et épicées. La bouche est croquante, avec un beau fruité sur les agrumes et une finale saline. »