

**RENTREE ACADEMIQUE**  
**GRANDS CRUS CLASSES 1855**  
**JEUDI 8 SEPTEMBRE 2016**



**OLIVIER SALQUES & SYLVAIN BOIVERT**

#	APPELLATION	COULEUR	PRODUCTEUR	ANNEE	ALCOOL %	CEPAGES
1	AOC margaux	rouge	Château Pouget 4 <sup>e</sup> GCC	2011	13	56% cabernet sauvignon, 39% merlot, 3% cabernet franc, 2% petit verdot
2	AOC margaux	rouge	Château Boyd-Cantenac 3 <sup>e</sup> GCC	2011	13	60% cabernet sauvignon, 25% merlot, 8% cabernet franc, 7% petit verdot (*)
3	AOC saint-julien	rouge	Château Saint-Pierre 4 <sup>e</sup> GCC	2011	13,5	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc
4	AOC pauillac	rouge	Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2 <sup>e</sup> GCC	2011	13	60% cabernet sauvignon, 29% merlot, 7% cabernet franc, 4% petit verdot
5	AOC pauillac	rouge	Château Pontet-Canet 5 <sup>e</sup> GCC	2011	13,5	65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc, 1% petit verdot
6	AOC sauternes	blanc	Château Broustet 2 <sup>e</sup> GCC	2011	12,5	80 % sémillon, 15% sauvignon, 5% muscadelle (*)
7	AOC sauternes	blanc	Château Sigalas Rabaud 1 <sup>er</sup> GCC	2011	14	85% sémillon, 15% sauvignon

(\*) encépagement du domaine