



**DECANTER - Volume 28 N°5 – February 2003**  
**JAMES LAWTHER'S TOP WINES OF 2000 :**

**Château Magondeau Beau Site 2000 ★★★**

« Deep colour. Ripe, dark fruits with a hint of chocolate-coffee oak. A real mouthful of fruit on the palate, quite powerful, assertive tannins with a bite of acidity on the finish. Oak present but integrated. 2005-2010 »



**GUIDE HACHETTE 2004**

**Château Magondeau Beau Site 2000 ★**

« Un terroir classique argilo-calcaire avec 85% de Merlot et 15% de cabernets pour ce vin qui se distingue par une robe profonde et limpide, un bouquet agréable, bien mûr mais encore un peu dominé par le bois, des tannins puissants et bien équilibrés. »



**GUIDE HUBERT 2004**

**1050 VINS SELECTIONNES PAR P. CASAMAYOR ET H. DURAND**

**Château Magondeau Beau Site 2001 : note : Y Y Y (Y)**

« Nez fin et élégamment boisé, avec un joli fruit que l'on retrouve dans une bouche charnue, pas très puissante mais plaisante et bien équilibré. »



**REVUE DES VINS DE FRANCE - N°486 - Novembre 2004**

**Château Magondeau Beau Site 2002 ★★★ (★)**

« Nerveux à l'attaque sans être rustique. Bel équilibre »



**GUIDE HACHETTE 2006**

**Château Magondeau Beau Site 2002**

« Bon vin de couleur soutenue, aux arômes toastés, réglissés mais aussi fruités. Ses tannins à la fois corsés et ronds sont encore dominés par leur élevage boisé »



**LE POINT**

**BORDEAUX LE MILLESIME 2003 :**

Dégustation des primeurs 2003 par Jacques Dupont

**Château Magondeau Beau Site 2003 : note :15**

« Violacé, opaque, bouquet de fruits noirs, poivré, puissant. La bouche est solide, extraite, virile, et assure un potentiel de garde important. »



**REVUE DES VINS DE FRANCE - N°492 – Juin 2005**

**SPECIAL MILLESIME 2004 :**

**Château Magondeau Beau Site 2004**

« Nez richement fruité, bouche grasse, charnue fruitée, vigoureuse et aux arômes très persistants »



**REVUE DES VINS DE FRANCE - Juin 2006**

**SPECIAL MILLESIME 2005 :**

**Château Magondeau Beau Site 2005 :**

**Y Y Y REUSSITE EXCEPTIONNELLE**

« Nez épanoui et de bonne complexité, bouche très volumineuse, marquée par un joli boisé, avec un grain serré, une trame tannique importante et une grande persistance aromatique. »