



10 Feb 2018

Dégustation groupe n 1

N°1 organisée par Bertrand et Sylvie

Mise en bouche



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**Champagne
Champagne
Champagne
43% chardonnay, 42%
pinot noir, 15% pinot
meunier
Gosset Brut grande
réserve**

VIN NUMÉRO 1



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Blanc
Loire
Centre
Pouilly Fumé
Sauvignon
Blanc fumé de Pouilly
2014
caviste**

VIN NUMÉRO 2



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Blanc
Côtes du Rhône
Rhône Nord
Saint Joseph
60% marsanne, 40%
roussanne
Louis Cheze RO-REE
2016
caviste**

VIN NUMÉRO 3



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Rouge
Loire
Touraine
Chinon
Cabernet franc
V Pierre & Bertrand
Couly
2009
producteur**

VIN NUMÉRO 4



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Rouge
Côtes du Rhône
Rhône Nord
Crozes Hermitage
Syrah
Domaine Les bruyères
2001
Foire aux vins**

VIN NUMÉRO 5



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Rouge
Bourgogne
Cotes de Beaune
Chassagne Montrachet
Pinot noir
Amiot Guy & Fils
2012**

VIN NUMÉRO 6



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**AOC Rouge
Bordeaux
Medoc
Moulis
73% cabernet sauvignon,
20% merlot, 7% petit
verdot
Chasse Spleen
2005**

VIN NUMÉRO 7



Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**Sicile
Muscat d'Alexandrie
Passito Di Pantelleria
2014
Foire aux vins**

