



# Dégustation groupe 3

11 Déc 2021

N° organisée par Yves et Dominique

## Mise en bouche



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

**AOP Blanc  
Loire/Centre  
Touraine  
Cheverny  
Sauvignon, Chardonnay  
Domaine du Salvard  
2018  
Leclerc Quimper  
7,25€**

Commentaire : Robe brillante or pâle à reflets verts. Nez complexe : litchis, fleurs d'acacia, citrons mûrs. Vif, frais et fruité avec beaucoup de gras et une grande longueur en bouche. A consommer entre 8-10°C à l'apéritif, sur poissons et crustacés

## VIN NUMÉRO 1

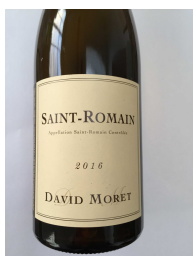


Type  
Région  
Sous-Région  
Appellation  
Cépages  
Nom  
Millésime  
Lieu d'achat  
Prix

**AOP Blanc  
Rhône  
Méridionale  
Côtes du Rhône  
Marsanne, Viognier,  
Bourboulenc, Clairette  
Chât. Beaucastel-Perrin  
2015  
Leclerc Quimper  
19,95€**

Commentaire : Cuvée Coudoulet blanc. Robe jaune pâle. Nez : arômes de pêche, de banane et de miel avec parfums d'agrumes, de fleurs et de miel. Bouche grasse avec une fraîcheur très florale. Elevage 8 mois. Style mi-corsé, riche et joliment texturé.

## VIN NUMÉRO 2



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

**AOP Blanc  
Bourgogne  
Côte de Beaune  
Saint Romain  
Chardonnay  
David Moret  
2016  
Leclerc Quimper  
25,65€**

Commentaire : D'une couleur or pâle. De jolies notes florales et fruitées bien ciselées, sur des arômes et saveurs de fruits exotiques et d'agrumes, avec des senteurs de fleurs blanches, le tout accompagné d'une élégante acidité.

## VIN NUMÉRO 3



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

**AOP Rouge  
Loire/Centre  
Touraine  
Chinon  
Cabernet franc  
Philippe Alliet  
L'Huisserie  
2016  
Leclerc Quimper  
19,00€**

Commentaire : Robe profonde noire. Nez expressif, arômes de baies rouges et noires, une touche minérale. Bouche ample sur un joli fruit, beaucoup de finesse, avec des tanins nobles et fins.

## VIN NUMÉRO 4



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

**AOP Rouge  
Languedoc/Roussillon  
Languedoc  
Faugères  
50% Carignan, 40%  
Syrah, 10% Grenache  
Domaine Léon Barral  
2017  
Vins Gourmands  
35€**

Commentaire : Un Faugères complexe et intense, notes de fruits rouges, épices, olives noires. Bouche : riche et puissant et soyeux. Domaine bio et biodynamie.

## VIN NUMÉRO 5



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

**AOP Rouge  
Provence-Corse  
Provence  
Palette  
Grenache 45%, Mour-  
vèdre 30%, Cinsault 5% +  
autres cépages (20%) :  
Syrah, Castets, Manosquins,  
Carignan, Muscats divers  
Château Simone  
2014  
Leclerc Quimper  
33,50€**

Commentaire : Robe rubis profond. Nez puissant, arômes de fruits à noyau très murs. Bouquet complexe et tannique, beaucoup de structure. Elevage 24 mois en foudre puis 12 mois en barriques.

## VIN NUMÉRO 6



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

**AOP Rouge  
Bordeaux  
Medoc  
St Estephe  
55% Cab S, 35% Merlot,  
10% Cab F  
Cos Labory  
2012  
Vins Gourmands  
64€**

Commentaire : Bouquet frais et intense de fruits rouges, avec un boisé bien dosé et discret. Bouche bien équilibrée avec des tanins doux et soyeux.

## VIN NUMÉRO 7

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

Commentaire