



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

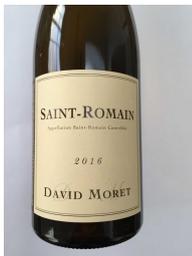


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

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
Côtes 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