



Dégustation groupe 4

19 novembre
2016

N°5 organisée par Vincent, Guy et Jean-Louis

Mise en bouche



Type : Bulles
Région : Champagne
Sous-Région :
Appellation : Cuvée Caudalies, Vieilles vignes
Cépages : Chardonnay
Nom : De Sousa
Millésime : NM
Lieu d'achat : Cave personnelle
Prix : 47 €

Commentaire : élevé en fût de chêne, puis vieilli 5 ans en bouteille avant dégorgement.

VIN NUMÉRO 1



Type : Blanc
Région : Bourgogne
Sous-Région : Chablis 1^{er} Cru
Appellation : Montée du Tonnerre
Cépages : Chardonnay
Nom : Louis Michel
Millésime : 2013
Lieu d'achat : Cave personnelle
Prix : 26 €

Commentaire

VIN NUMÉRO 2



Type : Blanc
Région : CDR
Sous-Région : CDR septentrionales
Appellation : Condrieu
Cépages : Viognier
Nom : Domaine du Chêne
Millésime : 2014
Lieu d'achat : Propriétaire
Prix : 28 €

Commentaire

VIN NUMÉRO 3



Type : Rouge
Région : Bourgogne
Sous-Région : Côte de Beaune
Appellation : Aloxe-Corton 1er cru, Les Valouzières
Cépages : Pinot Noir
Nom : Mallard
Millésime : 2007
Lieu d'achat : Propriétaire
Prix : 30 €

Commentaire

VIN NUMÉRO 4



Type : Rouge
Région : Languedoc Roussillon
Sous-Région : Roussillon
Appellation : Fitou ; cuvée Jean Sirven
Cépages : Carignan 45%, Syrah 45%, Grenache 10%
Nom : Domaine Bertrand Bergé
Millésime : 2013
Lieu d'achat : Propriétaire
Prix : 37 €

Commentaire : vignes > 40 ans, 25 hl/ha, élevage 18 mois fût neuf

VIN NUMÉRO 5



Type : Rouge
Région : CDR
Sous-Région : CDR méridionales
Appellation : Vacqueyras, cuvée 1717
Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah
Nom : Arnoux & Fils
Millésime : 2010
Lieu d'achat : Propriété
Prix : 48 €

Commentaire: vignes > 50 ans, 15 à 18 hl/ha, élevage 30 mois fût neuf

VIN NUMÉRO 6



Type : Rouge
Région : Bordeaux
Sous-Région : Haut Médoc
Appellation : Saint Julien
Cépages : 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot
Nom : Léoville Poyferré
Millésime : 2001
Lieu d'achat : Cave personnelle
Prix : 48 €

Commentaire

VIN NUMÉRO 7

Type :
Région :
Sous-Région :
Appellation :
Cépages :
Nom :
Millésime :
Lieu d'achat :
Prix : **That's all, folks !**

Commentaire