



Dégustation groupe 3

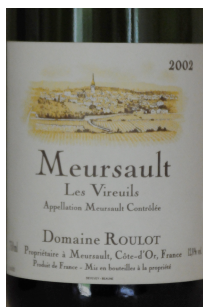
13 Juin 2009

N°3 organisée par Jean Louis et Vincent

Mise en bouche

VIN NUMÉRO 1

Type **Rouge**
Région **Espagne**
Sous-Région **Navarre**
Appellation
Cépages **Tempranillo**
Nom **Cave coopérative de Olite**
Millésime **2007**
Lieu d'achat **Cave coopérative**
Prix **1,00 €**



Type **AOC blanc**
Région **Bourgogne**
Sous-Région **Côte de Beaune**
Appellation **Meursault**
Cépages **100% Chardonnay**
Nom **Les Vireuils, Domaine Roulot**
Millésime **2002**
Lieu d'achat **Cave des vins gourmands**
Prix **55,00 €**

VIN NUMÉRO 2



Type **Vin Blanc**
Région **CDR**
Sous-Région **CDR Méridionales**
Appellation
Cépages **Muscat petit grain**
Nom **Domaine Bouletin (Beaumes de Venise)**
Millésime **sans**
Lieu d'achat **domaine**
Prix **8,00 €**

VIN NUMÉRO 3



Type **AOC Rouge**
Région **Provence Corse**
Sous-Région **Provence**
Appellation **Coteaux d'Aix**
Cépages **Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah**
Nom **Château Virant, Cuvée des Oliviers**
Millésime **2004**
Lieu d'achat **domaine**
Prix **7,00 €**

VIN NUMÉRO 4



Type **AOC Rouge**
Région **Provence - Corse**
Sous-Région **Provence**
Appellation **Coteaux de Pierrevert**
Cépages **Syrah ; <5% Mourvèdre Grenache**
Nom **Domaine de la Blaque, cuvée Sélection**
Millésime **2000**
Lieu d'achat **domaine**
Prix **18,00 €**

VIN NUMÉRO 5



Type **Vin Étranger Rouge**
Région **Argentine**
Sous-Région **Mendoza**
Appellation
Cépages **Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot**
Nom **Clos de Los Siete**
Millésime **2004**
Lieu d'achat **Leclerc**
Prix **14,00 €**

VIN NUMÉRO 6



Type **AOC rouge**
Région **Bordeaux**
Sous-Région **Médoc**
Appellation **Saint Julien**
Cépages **50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc (sgdg)**
Nom **Château Beychevelle**
Millésime **1993**
Lieu d'achat **Cave Vincent**
Prix **25 €**

À propos du vin n°6 :

1993 était encore une année difficile quoiqu'en progrès par rapport à 1992. Pas d'information sur la composition, c'était une époque où faire des tableaux et la traçabilité n'était pas encore dans les mœurs. La maître de chais précédent disait : « on fait le vin ».

Vous pouvez vous attendre à environ 50% de CS, 40% MLT 5% CF, 5% PV

Mes dernières notes de dégustation remontant au 16 septembre 2008

Couleur montrant des signes d'évolution, densité moyenne

N assez dense, cuir, notes d'évolution

B : attaque fraîche un peu fluide, corps moyen, cuir, épices fruits à l'eau de vie. Légère sécheresse en finale. 12-13.

Plutôt bonne surprise quand servi à l'aveugle en cours de repas.

Philippe BLANC, Directeur de Château Beychevelle.