



Dégustation groupe 3

30 juin 2012

N°3 organisée par Armelle et Guy

Mise en bouche



Type **Blanc**
Région **Vallée du Rhône**
Sous-Région **Méridionales**
Appellation **Lirac**
Cépages **80% Clairette, 20% Bourboulenc**
Nom **La Coste du Puy**
Millésime **2007**
Lieu d'achat **BCBG**
Prix **7,10€**

VIN NUMÉRO 1



Type **Blanc**
Région **Provence-Corse**
Sous-Région **Corse**
Appellation **Patrimoine**
Cépages **Vermentino**
Nom **Prestige du Menhir**
Millésime **2005**
Lieu d'achat **Salon des vins Brest**
Prix **9€**

Commentaire : 1 ha – 45 hl/ha, vignes 25 ans

VIN NUMÉRO 2



Type **Blanc**
Région **Nord**
Sous-Région **Région de l'est**
Appellation **VDP de Bourgogne**
Cépages **Chardonnay**
Nom **Pascal Bonhomme**
Millésime **2007**
Lieu d'achat **Salon des vins Brest**
Prix **17€**

Cette cuvée de raisins récoltés en novembre au stade dit de Pourriture noble. Sa robe et ses arômes dévoilant finesse, Equilibre, caractère et volupté- 8 hl/ha – 800 bouteilles- 50cl- 14% vol

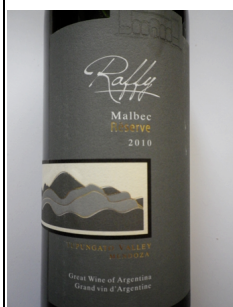
VIN NUMÉRO 3



Type **Rouge**
Région **Beaujolais-Lyonnais**
Sous-Région **Beaujolais**
Appellation **Moulin à vent**
Cépages **100% Gamay**
Nom **Château des Jacques**
Millésime **1999**
Lieu d'achat **Domaine**
Prix **20€**

Commentaire

VIN NUMÉRO 4



Type **Rouge**
Région **Tupungato Valley**
Sous-Région **Vin d'Argentine**
Appellation **100% Malbec**
Cépages **Raffy**
Nom **2012**
Millésime **Propriétaire**
Lieu d'achat **11,50€**
Prix

commentaire

VIN NUMÉRO 5



Type **Rouge**
Région **Languedoc-Roussillon**
Sous-Région **Roussillon**
Appellation **Caramany**
Cépages **70% Syrah, 30% Carignan noir**
Nom **Réserve rouge Carmin**
Millésime **2010**
Lieu d'achat **Salon des vins Brest**
Prix **8,10€**

Commentaire : Fruité, confituré et épicé. Robe d'un rouge très profond, Nez intense et frais, notes de violettes, de mûres – 15hl/ha

VIN NUMÉRO 6



Type	Rouge
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-Région	Languedoc
Appellation	Minervois
Cépages	70% Syrah, 30% Mourvèdre
Nom	Les cailloux Blancs – Château Pépusque
Millésime	2009
Lieu d'achat	Salon de vins Brest
Prix	23,50€

Commentaire : Robe grenat foncé, puissant, riche- 15 à 25hl/ha .