



# Dégustation groupe 3

1 février 2014

N°1 organisée par Pierre et Jean-Louis

## Mise en bouche



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

Blanc  
Languedoc Roussillon  
Languedoc  
Grès de Montpellier  
Roussane, Viognier,  
Grenache blanc  
Domaine Belles Pierres  
Cuvée: Les Clauzes de Jo  
2011  
Propriété  
8 €

Commentaire : fermenté en fûts, élevage 9 mois en fûts de chêne sur lies fines, 20% bois neuf

## VIN NUMÉRO 1



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

Blanc  
Bourgogne  
Côtes de Beaune  
St Romain  
Chardonnay  
Germain  
2005  
Propriété  
12,5 €

Commentaire : vignes de 25 ans, 45 hl/ha, élevage 9 mois en fûts de chênes, dont 1/3 bois neuf

## VIN NUMÉRO 2

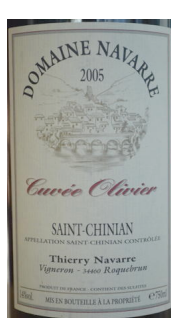


Type  
Région  
Sous-Région  
Appellation  
Cépages  
Nom  
Millésime  
Lieu d'achat  
Prix

Blanc  
Provence Corse  
Provence  
Côtes de Provence  
Rolle  
La Courtade  
2004  
Propriété  
16 €

Commentaire : vin de garde, rendement 35 hl/ha, macération pelliculaire, fermentation en barriques, élevage sur lies fines.

## VIN NUMÉRO 3



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

Rouge  
Languedoc Roussillon  
Languedoc  
Saint Chinian  
1/3 Carignan, 1/3 Grenache, 1/3 Syrah  
Dom. Thierry Navarre  
Cuvée : Les Oliviers  
2005  
Propriété  
12 €

Commentaire : sol de schistes bruns perméables et empierrage. Les vignes de Carignan ont 80 ans et celles de Grenache 60 ans

## VIN NUMÉRO 4



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

Rouge  
Loire  
Touraine  
Chinon  
Cabernet Franc  
Clos de la Collarderie  
Cuvée Unique  
2005  
Propriété  
13 €

Commentaire : sol calcaire de « Tuffes », vignes centenaires, élevage 24 mois, vins puissants et tanniques, longs en bouche

## VIN NUMÉRO 5



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

Rouge  
Bordeaux  
Médoc  
Margaux 3<sup>ème</sup> GCC  
Cabernet Sauvignon  
80%, Merlot 15%,  
Desmirail  
2002  
Cave personnelle  
25 €

Commentaire : élevage 12 mois dans au moins 30% de bois neuf

## VIN NUMÉRO 6



Type	Rouge
Région	CDR
Sous-Région	CDR méridionales
Appellation	Châteauneuf du Pape
Cépages	Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%
Nom	Clos du Caillou
Millésime	Réserve 2006
Lieu d'achat	Propriété
Prix	55 €

Commentaire : forte extraction due à une macération particulièrement longue de 40 jours, élevage 50% bois neuf

## VIN NUMÉRO 7



Commentaire