



1 février 2014

Dégustation groupe 3

N°1 organisée par Pierre et Jean-Louis

Mise en bouche



Type : Blanc
 Région : Languedoc Roussillon
 Sous-Région : Languedoc
 Appellation : Grès de Montpellier
 Cépages : Roussane, Viognier, Grenache blanc
 Nom : Domaine Belles Pierres
 Cuvée : Les Clauzes de Jo
 Millésime : 2011
 Lieu d'achat : Propriété
 Prix : 8 €

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

VIN NUMÉRO 1



Type : Blanc
 Région : Bourgogne
 Sous-Région : Côtes de Beaune
 Appellation : St Romain
 Cépages : Chardonnay
 Nom : Germain
 Millésime : 2005
 Lieu d'achat : Propriété
 Prix : 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 : Blanc
 Région : Provence Corse
 Sous-Région : Provence
 Appellation : Côtes de Provence
 Cépages : Rolle
 Nom : La Courtade
 Millésime : 2004
 Lieu d'achat : Propriété
 Prix : 16 €

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

VIN NUMÉRO 3



Type : Rouge
 Région : Languedoc Roussillon
 Sous-Région : Languedoc
 Appellation : Saint Chinian
 Cépages : 1/3 Carignan, 1/3 Grenache, 1/3 Syrah
 Nom : Dom. Thierry Navarre
 Millésime : 2005
 Lieu d'achat : Propriété
 Prix : 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 : Rouge
 Région : Loire
 Sous-Région : Touraine
 Appellation : Chinon
 Cépages : Cabernet Franc
 Nom : Clos de la Collarderie
 Millésime : 2005
 Lieu d'achat : Propriété
 Prix : 13 €

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

VIN NUMÉRO 5



Type : Rouge
 Région : Bordeaux
 Sous-Région : Médoc
 Appellation : Margaux 3^{ème} GCC
 Cépages : Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 15%, Desmirail
 Nom : 2002
 Millésime : 2002
 Lieu d'achat : Cave personnelle
 Prix : 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