



Dégustation groupe 3

07 mars 2015

N°2 organisée par Michel et Dominique

Mise en bouche



Type	Vin de France
Région	Beaujolais Lyonnais
Sous-Région	Beaujolais
Appellation	
Cépages	Gamay
Nom	Domaine Franck Besson
Millésime	2013
Lieu d'achat	Salon Landerneau
Prix	8€

Commentaire :

VIN NUMÉRO 1



Type	Vin de Pays
Région	Nord
Sous-Région	Val de Loire (touraine)
Appellation	
Cépages	Chardonnay
Nom	Lise et Bertrand Jousset, Les Audouines
Millésime	2013
Lieu d'achat	Les caves savantes
Prix	19,20€

Commentaire : Terroir d'argile silex. Nez discret qui s'ouvre sur des notes florales et de fruit à chair blanche. La matière est dense pleine et minérale. La finale citronnée et légèrement fumée, bel équilibre

VIN NUMÉRO 2



Type	AOC blanc
Région	Vallée du Rhône
Sous-Région	Septentrionale
Appellation	Condrieu
Cépages	Viognier
Nom	Louis Cheze, Pagus Luminis
Millésime	2012
Lieu d'achat	Les vins gourmands
Prix	35€

Commentaire : Nez de fleurs blanches, pêche de vigne, amandes grillées. Bel équilibre doublée par une belle fraîcheur. Finale minérale avec des notes d'agrumes acidulés, 25hl/h

VIN NUMÉRO 3



Type	AOC rouge
Région	Bordeaux
Sous-Région	Bx générique
Appellation	Bordeaux supérieur
Cépages	Petit verdot
Nom	Château Madran, Excellence
Millésime	2010
Lieu d'achat	Salon Guipavas
Prix	15€

Commentaire : Les tanins sont à la fois puissants et veloutés, avec des arômes de cerise noire, violette, cacao, réglisses et épices douces

VIN NUMÉRO 4



Type	VDP
Région	Sud Est
Sous-Région	IGP Provence Côtes d'azur
Appellation	Vin de Pays des bouches du Rhône
Cépages	Cab S, Syrah, Grenache, Domaine Revelette Grand Rouge
Nom	Domaine Revelette Grand Rouge
Millésime	2011
Lieu d'achat	Les vins gourmands
Prix	26,60€

Commentaire : La bouche s'ouvre sur des notes de fruits rouges puis noirs, épices et poivre. Vin équilibré, charnu et belle structure tannique. Finale mentholée avec des notes de mûres et de cassis

VIN NUMÉRO 5



Type	AOC rouge
Région	Sud Ouest
Sous-Région	Vallée du Lot
Appellation	Cahors
Cépages	90%Malbec,Merlot,Tannat
Nom	Domaine Matthieu Cosse, Le Sid
Millésime	2003
Lieu d'achat	Les vins gourmands
Prix	28,10€

Commentaire : Terroir d'argile sidérolithique. robe rubis pourpre aux reflets violacés. Nez intense et complexe de violette, cassis, mûres avec une pointe minérale et boisé, d'arômes de cuir, tabac fin, fruit secs. La bouche est dense et riche en tanins fins et fondus

VIN NUMÉRO 6



Type	AOC Rouge
Région	Vallée du Rhône
Sous-Région	Méridionale
Appellation	Gigondas
Cépages	Grenache Mouvèdre
Nom	Domaine Montirius, terre des ainés
Millésime	2007
Lieu d'achat	Les caves savantes
Prix	20,40€

Commentaire : Vin d'une belle robe d'un noir profond, nez notes de réglisse, de violette et de fruits noirs. L'attaque est vive puis chaleureuse, compotée et légèrement épicée. Très beau tanin