



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 minérales 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,
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 boisée, 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 aînés
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