



Dégustation groupe 3

21 05 2016

N°3 organisée par Guy et Yves



Mise en bouche

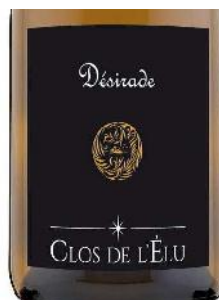


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

Blanc
Languedoc-Roussillon
LANGUEDOC
Coteaux du Languedoc
Roussanne (70%),
Grenache (20%),
Viognier (10%)
Mas Granier, « Les
Marnes »
2012
Propriété
9 €

Commentaire Sol argilo-calcaire, terres blanches+ défriche garrigue. Pressurage pneumatique, températures à 18°- 20°C. Une partie (70 %) est élevée en barrique avec bâtonnage. Robe jaune clair avec reflets verts. Nez aux arômes de fleurs blanches et de fruit secs. Bel équilibre en bouche, fraîcheur et fruits. Servir 8-10°

VIN NUMÉRO 1



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

Blanc
Nord
LOIRE
IGP Vin de pays du Val
de Loire
Sauvignon blanc 100%
Clos de l'Elu, "Désirade"
2014
Bacchus
18 €

Commentaire: Anjou noir, Schistes gréseux, vignes+10 ans, 20hl, 14%. Pressurage de grappes entières. Fermentation naturelles (levures indigènes) en barriques. Elevage sur lies (sans bâtonnage) en barriques patinées 10 mois. Notes d'épices (muscade, gingembre) et d'oranges confites. En bouche, attaque volumineuse et puissante et finale fraîche persistante, avec notes végétales mentholées

VIN NUMÉRO 2



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

Blanc
RHONE
CDR méridionale
Châteauneuf-du-Pape
Roussanne 85%,
Clairette 10%,
Bourboulenc 5%
Château de la Gardine
Cuvée des générations
Marie Léoncie, VV
2005
Cave Guy
26 €

Commentaires : vendanges manuelles en caissettes, précoces (avant le 15 septembre) pour préserver le maximum de fraîcheur. Pressage en grappes entières. Fermentation en barriques de bois neuf. Elevage an barriques avec bâtonnage et soutirage régulier. Servir 14-16°C. Nez : fruits secs, pain épices, miel, fleurs blanches avec notes de vanille et encens. Boucle ample

VIN NUMÉRO 3



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

Rouge
BORDEAUX
Saint-Emilion
Saint-Emilion grand Cru
80 % Merlot, 15 %
Cabernet-Franc, 5 %
Cabernet Sauvignon
Château Chauvin
1995
Primeurs/Cave Guy
25 €

Commentaires : Sols sablo-graveleux avec argile et crasse de fer en sous-sol. Vignes de 25 ans. Vinification en cuves thermorégulées. Elevage en barriques : 50% neuves, 50% un vin

VIN NUMÉRO 4



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

Rouge
Languedoc-Roussillon
ROUSSILLON
Maury sec
Cépages: Grenache noir,
Carignan, Syrah
Mas Amiel, Initial
2013
1 jour, 1 vin
13 €

commentaire : 14.5° Servir à 16-18°C avec viandes rouges. Elégance et pureté plus que puissance et richesse. Notes délicates de fruits noirs, de cassis, de violettes séchées, d'épices et de réglisse, Vin mi-corsé avec tanins souples et texture homogène en bouche.

VIN NUMÉRO 5

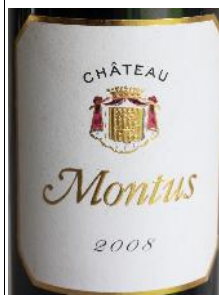


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

Rouge
Languedoc-Roussillon
LANGUEDOC
Minervois
Syrah 100%
Terre de Pépusque
2011
Penfeld
15€

Commentaire : vinification méthode traditionnelle: macération longue avec pigeages manuels. Elevage sur lies très fines durant 3 mois et élevage en fûts de chêne durant 12 mois. Vin au nez puissant avec d'abord des parfums d'agrumes et passant ensuite sur des senteurs marquées crème de cassis (retrouvées aussi en bouche). Finale fraîche presque légère avec tanins tapissant le palais. Vin de garde.

VIN NUMÉRO 6



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

Rouge
SUD-OUEST
Pyrénées
Madiran
80% Tannat,
20% Cabernet Sauvignon
Château Montus
2008
Caviste
15 €

Commentaire : Vignes de 30 ans d'âge. Terroir : Fortes pentes à galets roulés. Terroirs drainants et chauds, favorisant une bonne maturité. Sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates. Rendements très faibles avec 5-6 grappes par pied. Macération de 3 à 6 semaines. Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois. Elevage sur lies pendant 12 à 14 mois dans des barriques neuves à 60-80%.