



Dégustation groupe 3

21 05 2016

N°3 organisée par Guy et Yves



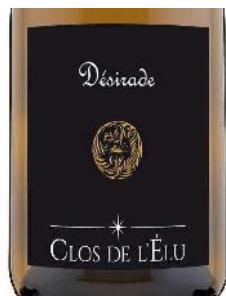
Mise en bouche



Type	Blanc
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-Région	LANGUEDOC
Appellation	Coteaux du Languedoc
Cépages	Roussanne (70%), Grenache (20%), Viognier (10%)
Nom	Mas Granier, « Les Marnes »
Millésime	2012
Lieu d'achat	Propriété
Prix	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	Blanc
Région	Nord
Sous-Région	LOIRE
Appellation	IGP Vin de pays du Val de Loire
Cépages	Sauvignon blanc 100%
Nom	Clos de l'Elu, "Désirade"
Millésime	2014
Lieu d'achat	Bacchus
Prix	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	Blanc
Région	RHONE
Sous-Région	CDR méridionale
Appellation	Châteauneuf-du-Pape
Cépages	Roussanne 85%, Clairette 10%, Bourboulenc 5%
Nom	Château de la Gardine
Millésime	Cuvée des générations Marie Léonie, VV
Lieu d'achat	Cave Guy
Prix	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 en 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	Rouge
Région	BORDEAUX
Sous-Région	Saint-Emilion
Appellation	Saint-Emilion grand Cru
Cépages	80 % Merlot, 15 % Cabernet-Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Nom	Château Chauvin
Millésime	1995
Lieu d'achat	Primeurs/Cave Guy
Prix	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	Rouge
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-Région	ROUSSILLON
Appellation	Maury sec
Cépages	Cépages: Grenache noir, Carignan, Syrah
Nom	Mas Amiel, Initial
Millésime	2013
Lieu d'achat	1 jour, 1 vin
Prix	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.

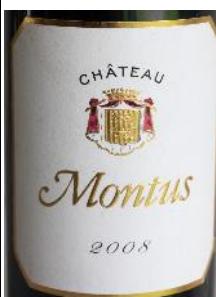
VIN NUMÉRO 5



Type	Rouge
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-Région	LANGUEDOC
Appellation	Minervois
Cépages	Syrah 100%
Nom	Terre de Pépusque
Millésime	2011
Lieu d'achat	Penfeld
Prix	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	Rouge
Région	SUD-OUEST
Sous-Région	Pyrénées
Appellation	Madiran
Cépages	80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon
Nom	Château Montus
Millésime	2008
Lieu d'achat	Caviste
Prix	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%.