



Dégustation groupe 3

10 juin 2017

N°3 organisée par Michel et Dominique

Mise en bouche

Type	IGP
Région	Sud ouest
Sous-Région	
Appellation	Côtes de gascogne
Cépages	Gros manseng, sauvignon, ugni colombard
Nom	Domaine de Maubet
Millésime	2016
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	4,70€

Commentaire : vin blanc sec, fruité aux arômes d'agrumes et de pamplemousse

VIN NUMÉRO 1

Type	AOP Blanc
Région	Vallée du Rhône
Sous-Région	Rhône méridionale
Appellation	Lirac
Cépages	80% grenache, 20% clairette
Nom	Domaine La Rocalière, le Classique
Millésime	2015
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	12,50€

Commentaire : Bio. Nez élégant évoque des arômes de jasmin, verveine et chèvrefeuille. Bonne rondeur en bouche qui se termine par des notes d'agrumes qui laisse une sensation de fraîcheur

VIN NUMÉRO 2

Type	AOP Blanc
Région	Loire-centre
Sous-Région	Centre
Appellation	Reuilly
Cépages	100% sauvignon
Nom	Denis Jamain, les fossiles
Millésime	2015
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	13,50€

Commentaire : Biodynamie, couleur or pâle, nez floral et fruitée, fleurs blanches agrumes et notes mentholées, belle fraîcheur à dominante agrumes, arômes de fruits exotiques et cédrat

VIN NUMÉRO 3

Type	AOP Rouge
Région	Loire-centre
Sous-Région	Centre
Appellation	Reuilly
Cépages	100% pinot noir
Nom	Denis Jamain, les fossiles
Millésime	2015
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	13,50€

Commentaire : Biodynamie. Un nez de grande intensité aromatique de fruits rouges fraises griotte et cassis. Bon équilibre des saveurs, rond en bouche, sans amertume ni astringence

VIN NUMÉRO 4

Type	IGP Rouge
Région	Sud Ouest
Sous-Région	Aquitaine-charente
Appellation	Vin de pays du Périgord
Cépages	100% Cabernet franc
Nom	Le petit manoir, domaine de la Voie Blanche
Millésime	2014
Lieu d'achat	Cave Dominique
Prix	20€

Commentaire : Bio. Vendanges manuelles, ce vin est élevé en jarres de terre cuite pendant 1 an qui concentre ses parfums de fruits rouges et une rondeur savoureuse.

VIN NUMÉRO 5

Type	AOP Rouge
Région	Bordelais
Sous-Région	Pomerol
Appellation	Pomerol
Cépages	75% Merlot 25% Cabernet franc
Nom	Cadet de Gombaude
Millésime	2012
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	34,90€

Commentaire : Bio, second vin du domaine Gombaude Guillot, né de jeunes vignes. élevage cuve ciment et 18 mois fût de 2-3 ans. Nez de sous bois, pivoine et crème de cassis, bouche de cèdre et fruits noir

VIN NUMÉRO 6

Type	AOP Rouge
Région	Vallée du Rhône
Sous-Région	Rhône septentrionale
Appellation	Côte rôtie
Cépages	90% «sérine» syrah 10% viognier
Nom	De Boisseyt-Chol côte blonde
Millésime	2014
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	59,90€

Commentaire : sérine nom qu'elle porte à Ampuis (Rhône), vinification en cuve 2/3 semaines et élevage en fût 18 mois, arômes framboise, épices, violette, vanille, joli gras

VIN NUMÉRO 7

Type	AOP Rouge
Région	Bordelais
Sous-Région	Pomerol
Appellation	Pomerol
Cépages	75% Merlot 25% Cabernet franc
Nom	Cadet de Gombaude
Millésime	2012
Lieu d'achat	Les Chais d'Iroise
Prix	34,90€