

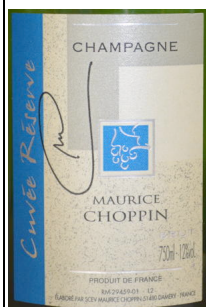


Dégustation groupe 4

22 février 2014

N°1 organisée par François et André

Mise en bouche



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

pétillant
Champagne

60 % chardonnay,
40 % pinot meunier
Choppin - Cuvée
Réserve

Cave du Club
15 €

commentaire

VIN NUMÉRO 1



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

blanc
Loire
Centre
Ménétou-Salon
Sauvignon blanc

2011
Cave du Club
8 €

Commentaire : récolté à la main

VIN NUMÉRO 2



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

blanc
Sud-Ouest
Vallée de la Garonne
Côtes de Duras
Sémillon, sauvignon

2004
Cave du Club
15 €

Commentaires : sélection de vieilles vignes ; vin vinifié et élevé traditionnellement en barriques de chêne neuves pendant 12 mois. 2700 bouteilles composent ce lot exceptionnel conditionné le 18 octobre 2005. Vin oxydé à la dégustation

VIN NUMÉRO 3

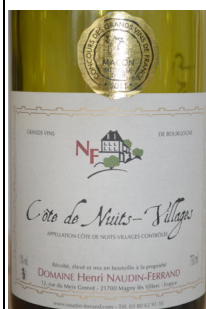


Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépage
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

blanc
Loire
Centre
Pouilly-fumé
Sauvignon blanc
Les Angelots
2010
Cave du Club
12 €

Commentaire : récolté sur des calcaires très durs

VIN NUMÉRO 4



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

rouge
Bourgogne
Côte de Nuits
Côte de Nuits Villages
Pinot noir

2009
Cave du Club
16 €

commentaire

VIN NUMÉRO 5



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

rouge
Languedoc-Roussillon
Languedoc
Corbières
Mourvèdre, vieux
carignan, syrah,
grenache
Cuvée Joseph Mazard
2009
Cave du Club
11 €

Commentaires : agriculture raisonnée, élevé un an en fût de chêne