



Dégustation groupe 4

19 sept. 2015

N°4 organisée par François et Jean-Louis

Bordeaux

Mise en bouche



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

**Rosé
Bordeaux
Graves
AOP Bordeaux
100 % merlot
Élégance de Tourteau
Chollet
2014
3,69 €**

VIN NUMÉRO 1



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

**Rouge
Bordeaux
Graves
Pessac-Léognan
60 % C.S., 40 % merlot
Château Olivier
2010
Leclerc Plougastel
27,10 €**

Commentaire :

Commentaire : second vin de la Seigneurie d'Olivier

VIN NUMÉRO 2



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

**Rouge
Bordeaux
Médoc
Margaux
C. franc, C. sauvignon,
merlot, petit verdot
La Dame de Malescot
2006
Métro
22,66 €**

VIN NUMÉRO 3



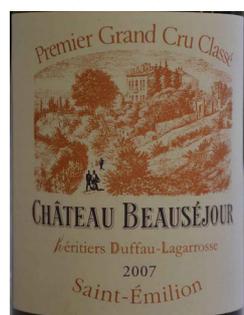
Type
Région
Sous-Région
Appellation
Cépages
Nom
Millésime
Lieu d'achat
Prix

**Rouge
Bordeaux
Médoc
Paulliac
C. franc, C. sauvignon,
merlot, petit verdot
Réserve de la Comtesse
de Lalande
2006
Métro
27,48 €**

commentaire

Commentaire

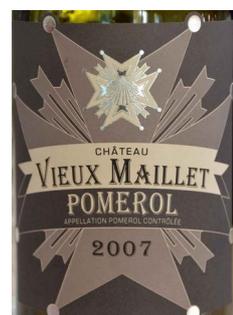
VIN NUMÉRO 4



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

**Rouge
Bordeaux
Rive droite
Saint-Émilion Grand Cru
C. franc (81%), C.
sauvignon (16%), merlot
(3%)
Premier Grand Cru
Classé B, Château
Beauséjour
2007
53,88 €**

VIN NUMÉRO 5



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

**Rouge
Bordeaux
Rive droite
Pomerol
Cabernet franc 90%),
merlot (10%)
Château Vieux Maillet
2007
Métro
22,78 €**

Commentaire : 2 terroirs : un sol argilo-calcaire avec sous-sol à astéries et un sol calcaire au sommet du coteau où la roche calcaire affleure par endroits. Vendange manuelle aux plus belles maturités. Vinification parcellaire, précise et adaptée à chaque millésime, avec notamment 16 à 18 mois d'élevage dans des barriques de chêne merrain

Commentaire : Les vignes auront 40 ans dans la décennie et ont des rendements oscillant entre 35 et 45 hl/ha selon les millésimes. Après des vendanges manuelles, la récolte est triée 2 fois, à la main puis à la machine, avant une vinification en cuves inox thermorégulées et un élevage de 14 à 16 mois en barriques de chêne comprenant 60% de bois neuf.