

DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION ESTIVALE 2019

VINS BLANCS

- | | Prix TTC | Prix HTVA/blle |
|---|-----------------|-----------------------|
| 1. ECLAT DE SILEX, Touraine Chenonceaux Michaud 2017 (G : à boire-2020) <p>Thierry Michaud est un vinificateur de talent tant en rouge qu'en blanc ou en effervescent. Cette très belle cuvée en est l'expression avec sa robe cristalline or clair, ses arômes d'agrumes murs, de fruit à pépin et sa pointe minérale, sa bouche ronde, souple, généreuse, longue et rafraichissante (<i>Huîtres moules, fruits de mer, fromage de chèvre</i>)</p> | 13,19 | 10,90 |
| 2. MINERVOIS, Domaine Piccinini 2016 (G : à boire) <p>Viticulteur de qualité, J-C Piccinini , nous présente un 2016 qui s'exprime directement par un nez racé de guimauve, de fruits secs (amandes), des notes finement florales et un soupçon éthéré. La bouche est souple, tendre, coulante, parfumée de fruits à pépins et de nuances florales...un vin plaisant (<i>Poissons grillés, chèvre sec, entrées froides, salade niçoise</i>)</p> | 11,80 | 9,75 |
| 3. POUILLY FUISSE « Vieilles Vignes » 2015 (G : 2021-2023 et +) <p>Issus d'une parcelle de vignes âgées de 55 ans ce Pouilly Fuissé présente un nez miellé avec des notes éthérées, beurrées et de fruits à pépins. La bouche ample, ronde est bien équilibrée avec une finale grasse, intense et longue. Une bien belle bouteille. (<i>Poissons, viandes blanches, crustacés</i>)</p> | 23,23 | 19,20 |
| 4. DAO Rosé, Quinta do Perdigo 2016 (G : à boire) <p>Ce rosé de grande qualité et très charmeur est élaboré en agriculture organique à partir de Touriga nacional, d'Alfrocheiro , de Jaen et de Tinta Roriz. Son nez plaisant, fin de fruits des bois, prune et cassis teinté de notes de fleurs et de miel nous invite à découvrir une bouche tactile, ronde souple élégante et rafraichissante. Ce n'est pas pour rien qu'il est considéré comme l'un des meilleurs rosés du Portugal. (<i>Apéritif, fruits de mer, sushis, pâté, jambon/melon</i>)</p> | 13,43 | 11,10 |
| 5. CHATEAU PENIN, Bordeaux clair 2018 (à boire) <p>Le clair 2018 couleur framboise séduit immédiatement par son nez de petits fruits rouges juteux combinant la grenadine, la cerise et la framboise, le tout agrémenté d'une touche éthérée et florale. La bouche ronde, pleine et gourmande est pleine de fruits et de charme. Vin plaisir !(<i>Apéritif, barbecue, plats froids</i>)</p> | 9,98 | 8,25 |

VINS ROUGES

- | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| 1. CHATEAU PENIN « Grande Sélection », Bordeaux sup. 2015 (-2022, +) <p>Excellent vinificateur, excellent millésime, que demander de plus ! Ce 2015 a une robe pourpre soutenu, un nez épicé finement vanillé au boisé bien fondu marqué par les baies rouges et les notes cerise, une bouche souple, dotée d'une belle structure et intensité (<i>Viandes rouges, entrecôte, canard terrine</i>)</p> | 12,64 | 10,45 |
| 2. ALFROCHEIRO Quinta do Perdigo 2012 (à Boire-2022)
TOURIGA NACIONAL Quinta do Perdigo 2009 (à boire-2022 et +) <p><i>Alfrocheiro</i> : Robe rubis foncé, nez où dominant les fruits rouges compotés et la griotte, le tout rehaussé de poivre noir et de garrigue, bouche charnue intense et longue. (Parker :92/100)
 <i>Touriga nacional</i> : issu de l'un des cépages emblématiques du Portugal, ce vin présente une robe rubis pourpre, un nez complexe où dominant les fruits mûrs et les épices. La bouche est ample, équilibrée, racée et présente une belle persistance aromatique. (<i>Grillades, viandes rouges</i>)</p> | 18,76
29,65 | 15,50
24,50 |
| 3. BOURGUEIL « Les Quartiers » Y Amirault 2014 (à boire- 2021) 🇪🇺 <p>«Les Quartiers» est un vin agréable au nez typé avec une touche de minéralité, une pointe éthérée et des notes de petits fruits rouges mûrs. Le Bourgueil et St Nicolas sont souvent qualifiés de « Bordeaux de la Loire » (<i>Côte de veau, gigot, gibier, viande rouge</i>)</p> | 16,34 | 13,50 |
| 4. CRIANZA, Ribera del Duero Vina Sastre 2016 (G : 2013 et +) <p>Ce domaine découvert au voyage œnologique 2008 réalise des vins délicieux parfaitement équilibrés. Le <i>crianza 2015</i> présente un nez de cerise noire, de cassis et de mûres agrémenté de vanille et légèrement épicé. La bouche moelleuse, ronde, souple présente des tanins fins et une belle persistance gustative. Bon rapport qualité/prix (bœuf, agneau, gibier, fromages affinés)</p> | 19,90 | 16,45 |
| 5. CLOS L'ANGELY, Minervois la Livinière Piccinini 2015 <p>Clos l'Angely est l'une des propriétés phare du vignoble de la Livinière. Le 2015 dévoile une robe pourpre intense, un nez légèrement éthéré, riche et complexe aux parfums de garrigue, cerise, épices. La bouche est souple, coulante avec des tanins fins. Un Vin plaisir. (Grillage, lapin, jambon de montagne, agneau)</p> | 11,80 | 9,75 |

