

DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION PRINTANIERE 2019

VINS BLANCS

- | | Prix TTC | Prix HTVA/blle |
|---|-----------------|-----------------------|
| 1. POUILLY FUME « Cuvée Silex », Renaud 2017 (G : à boire-2020)
Issus de l'un des très bons terroirs de l'appellation, ce vin exprime toute la finesse de celui-ci. A la robe jaune or pâle succède un nez fin et délicat d'agrumes mûrs, de fruits à pépin légèrement minéral. La bouche ronde, souple, coulante présente un bel équilibre et un retour sur les agrumes en fin de bouche. (V/m huîtres, moules, poissons en meunière, fromage de chèvre) | 16,64 | 13,75 |
| 2. MINERVOIS, Domaine Piccinini 2016 (G : à boire)
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 (Poissons grillés, chèvre sec, entrées froides, salade niçoise) | 11,80 | 9,75 |
| 3. CHATEAU PENIN, Sauvignon Bordeaux blanc 2016 (à boire -2019 et +)
Ce millésime, séduisant comme tous les précédents se montre d'emblée plaisant avec son nez d'agrumes bien mûrs rehaussé par une petite pointe exotique. La bouche est coulante, désaltérante. Un très joli vin qui ne demande qu'à être dégusté ! (Moules, saumon fumé, entrées froides, coquillages) | 11,86 | 9,80 |
| 4. POUILLY FUISSE « Vieilles Vignes » 2015 (G : 2021-2023 et +)
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. (Poissons, viandes blanches, crustacés) | 23,23 | 19,20 |
| 5. LA MADURA « Grand Vin » VDP d'Oc 2015 (G : à boire -2021) 
Issus exclusivement de sauvignons, c'est la cuvée top du domaine. Elevés sur lies fines avec bâtonnage régulier, le vin dévoile directement des notes d'amandes, de fruits exotiques (ananas) et fruits à pépins. A l'agitation de subtiles notes florales apparaissent. La bouche est moelleuse, coulante avec une belle fraîcheur, une finale longue et désaltérante (Fruits de mers, coquillages, poissons grillés ou en sauce) | 19,36 | 16,00 |

VINS ROUGES

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 1. CHATEAU GARRAUD, Lalande-de-Pomerol 2014 (G : 2020-2022 et +)
La régularité de cette propriété, année après année inspire confiance. Le 2014 présente une robe rubis d'intensité moyenne. Le nez est intense, développé. On y retrouve des notes de truffes, de terre, de fruits noirs (pruneau, pruneau), une petite pointe fumée et un boisé fondu. La bouche est longue tactile, agréable, avec de la finesse et de l'élégance. Une belle réussite ! (Chevreuil, veau, filet pur de porc) | 18,88 | 15,60 |
| 2. VACQUEYRAS, Domaine de la Charbonnière 2015 (G : à boire-2022)
Sa jolie robe rubis soutenu nous invite à découvrir son nez épicé, fumé gorgé de fruits mûrs et sa bouche ronde, souple aux tanins fins. La finale aux notes épicées marquées évoque les groseilles et les griottes. (Côte d'agneau, gigot, côte à l'os, grillade) | 18,63 | 15,40 |
| 3. Bourgueil « Les Quartiers » Y Amirault 2014 (à boire- 2021) 
St Nicolas Bourgueil « Malgagne » Y Amirault 2014 (G : 2019-2025) 
Deux très jolies bouteilles ! « <u>Les Quartiers</u> » est un vin agréable au nez typé avec une touche de minéralité, une pointe éthérée et des notes de petits fruits rouges mûrs. « <u>Les Malgagnes</u> » plus complexe évoluera plus longuement. A sa robe pourpre soutenu succède un nez finement éthéré, fruits rouges mûrs (cerises, groseilles) et une bouche ronde, ample avec des tanins fins et une belle longueur gustative. Le Bourgueil et St Nicolas sont souvent qualifiés de « Bordeaux de la Loire » (Côte de veau, gigot, gibier, viande rouge) | 16,34
25,89 | 13,50
21,40 |
| 4. CRIANZA, Ribera del Duero Vina Sastre 2016 (G : 2013 et +)
PAGO DE SANTA CRUZ Ribera del Duero Vina Sastre (G : 2021-2025 et +)
Ce domaine découvert au voyage œnologique 2008 réalise des vins délicieux parfaitement équilibrés. Le <u>crianza 2015</u> 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. Le <u>Pago de Santa Cruz</u> montre davantage de complexité et de profondeur. C'est une grande bouteille. (bœuf, agneau, gibier, fromages affinés) | 19,90
47,07 | 16,45
38,90 |
| 5. CLOS L'ANGELY, Minervois la Livinière Piccinini 2015
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) | 11,80 | 9,75 |

