

ITALIE

VIN MYSTERE - FATTORIA MORETTO LAMBRUSCO GRAPAROSSA DI CASTELLO VETRO – SEMBREBON – 18 EUROS

Vue : Couleur grenat soutenue, reflets violet, mousse persistante

Nez : Cerise, mure, myrtille, griotte, noyau, notes florales, très gourmand et expressif

Bouche : Attaque pétillante, assez ronde et souple. Notes de fruits rouges et noirs, cerise noire, pivoine, myrtille, prune et herbes vertes amères et poivre. Un peu de sucre résiduel. Ensemble souple et facile à boire. Dense et charnu. On finit sur des notes de cerise montmorency et une légère amertume

LIBER LUGUNA FASOLI GINO – TREBIANO DI LUGANO – 2015 - 15 EUROS

Vue : jaune pale, reflets verts, gras

Nez : agrume, foin, ananas, beurre, pierre, herbe coupée

Bouche : Attaque ronde et grasse, ensemble opulent. Note de fruits blancs (ananas, pêche) et d'amertume. Herbe coupée, plante amère et amande ainsi que des notes minérales et de craie. Ensemble très dense et chaleureux ; Un peu fort en alcool. Très épicé en finale. Vin généreux et parfumé

ROMAGNA ALBANA – FATTORIA MONTIANO ROSSO – 2017 – 12 EUROS

Vue : jaune paille, reflets dorés, très gras

Nez : amande, ananas, fruits exotiques, pêche

Bouche : Attaque ample et structurée, très équilibré, gras et présent. Note minérale, amande, pêche blanche, pamplemousse. Ensemble bien structuré en bouche mais aussi très désaltérant et sapide. Très rafraichissant. Epicé et poivré en finale, légèrement anisé « une sorte de Riesling du Sud »

RIVETTO LANGHE NASCETTA BOREA – 2016 – 25 EUROS

Vue : jaune paille relativement soutenue, du gras, doré

Nez : beurre, fleur blanche, acacia, ananas, amande, miel

Bouche : Attaque charnue, ronde et soyeuse. Cerise et épices. Tanins soyeux. Vin gourmand et de plaisir avec des fine et ample, note de pamplemousse et de peau et zeste de pamplemousse. Gras et ample. Note de beurre et de fleur blanche aubépine. Finale sur le beurre, la minéralité et l'amertume. L'ensemble manque peut-être un peu de fruit et la finale est un peu chaude en alcool.

PIEROPAN SOAVE CALVINO – 2016 – 28 EUROS

Vue : jaune très pale, reflets argentés, du gras

Nez : note minérale et fraîche, agrume, pomme, poire

Bouche : Attaque fine et nerveuse. Note d'agrume, de citron et de sureau. Légère amertume. Fruits jaune et fleurs et amertume en finale. Ensemble délicat, long et parfumé (cépage Garganega)

MARKUS PRACK WIESER GUMPF VERNATSCH – 2016 – 18 EUROS

Vue : rubis, grenat, transparent, reflets carminés, gras

Nez : cerise confite, griotte, champignon, sous-bois, mousse

Bouche : Attaque ample et fine. Note de fruits rouges et d'épices puis de fumée. Ensemble ample et souple, très parfumé. Griotte et épices douces. Vin léger et velouté. Ensemble parfumé et généreux. Agréable. Note de noyau et de cerise en finale. Très agréable

RIVETTO BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA – 2014 – 47 EUROS

Vue : grenat soutenue avec reflets carminés, gras

Nez : champignons, sous-bois, cuir, fumée, griotte, cerise à l'au de vie, noyau de cerise, vanille, note florale, rose

Bouche : attaque ample, fine et souple mais aussi charnue. Note de cerise, de cerise à l'alcool, de champignon, de sous-bois et de truffe. Tanins ample et bien murs qui peuvent encore vieillir. Ensemble gras, ample et genreux parfumé et tout en finesse. Beau vin