

# BOURGOGNE

---

**Pinot noir Trimbach                      2008                      14€**

**Vue :** Couleur Rubis, reflets légèrement marron,

**Nez :** Cerise à l'alcool, prune, sous bois, poivre. Nez assez aromatique.

**Bouche :** Attaque vive et parfumée. Cerise en bouche et queue de cerise et noyaux de cerise. Assez rond. Pas mal de longueur, tanin souple, mais un peu asséchant en final et légère amertume. Alcool un peu trop présent en fin de bouche.

---

**Couvent des Jacobins Jadot                      11.5€**

**Vue :** Couleur Grenat avec des reflets violacés. Du gras.

**Nez :** Prune, cassis, cerise, rose, odeur fleurie.

**Bouche :** Attaque assez volumineuse, mais avec de la fraîcheur. Note de cerise et de cassis avec des noyaux. Note de fruits, belle longueur en bouche, finale bien équilibrée et non dominée par l'alcool. Finale de fruits et noyaux. Légère présence tannique en début de bouche

---

**Volnay 2009 Vincent Girardin                      30€**

**Vue :** Couleur foncée grenat. Reflet un peu évolué. Du gras.

**Nez :** Très évolué. Nez de musc, cuir sous bois, nez animal.

**Bouche :** Attaque assez voluptueuse, avec du gras et du tanin. Note de fruits en bouche. Pruneaux, prune ..... et noyaux. Tanins soyeux mais présents, Note de pruneau, sauvage et amère et quelques notes animales et cuir. Belle longueur en bouche, charme.

---

**Pommard 2008, Château de Meursault                      33€**

**Vue :** Très clair, rubis, reflets orangés

**Nez :** Terre. Cerise, cassis, cuir, note de parfumerie, épices, cannelle, clous de girofle.

**Bouche :** Attaque un peu agressive et aigre, bouche aqueuse, assez plat. On retrouve une légère, note de cerise, par contre pas de longueur. Finale acide et amère et dominée par l'acidité.

---

**Nuits Saint Georges 2009 David Duban                      35€**

**Vue :** Robe grenat claire assez transparentes avec quelques teintes d'évolution. Gras présent

**Nez :** Cuir, épices, poivre, cerise confite, cerise à l'alcool

**Bouche :** Attaque ample et généreuse ; Beaucoup d'ampleur. On retrouve bien le poivre, la cerise et le kirsh. Tanins fins. Pas trop d'amertume. Chaleureux en finale. Très fruité et épicé en bouche. Très gourmand et terrien. Généreux, convivial. Et charnu.

---

**Chambolle- Musigny 2009                      41€**

**Vue :** Couleur soutenue. Reflets rosés. Une légère note d'évolution.

**Nez :** Café, fumée, torréfaction, cerise, cassis, épices et poivre. A l'agitation fleur et sous bois. Note vanillée

**Bouche :** Attaque souple et délicate toute en finesse. On retrouve les notes de cerise, de poivre et de fruit ainsi que la réglisse et la violette. Beaucoup de finesse et de longueur et de complexité en bouche. Belle longueur et belle garde. Complexe