

Les Liqueureux

Brumont Pacherenc Petit manseng	2008	21€
--	-------------	------------

Vue : Couleur jaune soutenue avec des reflets dorés

Nez : Coing, abricot, abricot sec, fruits confits, miel et ananas

Bouche : Attaque vive et fruité avec beaucoup de fraîcheur et une structure délicate. Belle acidité au départ puis ample et généreux. On retrouve le coing,, la pomme, la mangue, l'ananas et l'abricot ainsi que la pate d'abricot. Belle Longueur.

Beumard Quart de chaume	2004	41€
--------------------------------	-------------	------------

Vue : Couleur jaune légèrement paille avec des reflets

Nez : Coing, ananas, miel, amande, acacia, épices et tilleul

Bouche : Attaque lé gère puis beaucoup de gras et de sucre. Ample. Long note de beurre, de miel mille fleurs, de coing, pate de coing, de pêche. Très long en bouche et velouté. Petite pointe d'amertume et belle acidité qui continue en finale

Gewurztraminer Trimbach VT	2005	42€
-----------------------------------	-------------	------------

Vue : Couleur jaune dorée reflets légèrement verts et argentés

Nez : Litchi, rose, réglisse, violette, pêche, quelques notes fleuries et épicées **Bouche** : vive et délicate. Beaucoup de parfum et d'exubérance. En bouche litchi, réglisse, violette, rose. Notes très aromatiques **Bouche** grasse mais sans lourdeur. Belle vivacité

Château Lafaurie Peyraguey	2005	45€
-----------------------------------	-------------	------------

Vue : Couleur dorée, reflets jaunes. Beaucoup de gras

Nez : Note de champignon, cave, résine, mile, raisin à l'alcool

Bouche : Attaque ample et grasse. De la poire, du coing, du miel. Sucre très présent (trop présent) Très expressif en milieu de bouche. Beaucoup d'alcool, beaucoup de gras et d'abricot en milieu de bouche puis tout cela tombe pour ne laisser que de sucre. Fatigant et lourd. Manque de vivacité

Château Rieussec	2005	63€
-------------------------	-------------	------------

Vue : Jaune avec des reflets dorés

Nez : Champignon, épices, fruits confits, raisins secs et à l'alcool, coing, pate de coing, abricot et zeste d'orange

Bouche : Attaque ample et grasse puis des fruits, de l'abricot, du coing, du citron confit, des zestes d'orange. Beaucoup d'abricot et de pate de coing. Belle fraîcheur et bel équilibre.

Domaine Cauhapé	1999	110€
------------------------	-------------	-------------

Vue : Couleur ambre reflets bien dorés

Nez : Pain d'épices, truffe, miel, ambre, pêche, figue

Bouche : Attaque ample et fine. Note de figue, coing, champignon, truffe, pêche, abricot et résine. Très long et très présent en bouche. Beaucoup de gras, de velouté et de finesse. Beaucoup d'élégance. Très long en bouce. Un beau et grand vin.