

Dégustation Bourgogne Rouge (Achat www.3-c.fr)

PASO DOBLE

2011

12€

Vue : Grenat soutenue légèrement trouble.

Nez : Fraise, cerise, cassis, petits fruits rouges.

Bouche : On retrouve les fruits rouges, fraise puis des notes de groseilles. Belle vivacité, belle acidité. Vin gouleyant et facile. Finale sur le poivre et le petit fruit rouge.

Vin de plaisir et de soif. Sur des fromages et de la charcuterie.

MARSANNAY GUYOT

2007

25€

Vue : Couleur rubis soutenue légèrement tuilée. Reflets d'évolution.

Nez : Cerise confite, cerise à l'alcool, sous bois et épices.

Bouche : Attaque vive et un peu verte. Notes végétales, sous-bois, champignon. Prédominance de l'alcool. Légèrement trop vieux et un peu passé. Faible.

Charcuterie

BEAUNE PRIEUR CLOS DE LA FÉGUINE

2009

32€

Vue : Couleur grenat avec des reflets d'évolution légèrement tuilés.

Nez : Groseille, cerise, fraise, griottes amande et sous bois.

Bouche : Attaque ronde et souple toute en finesse avec une belle présence et de la chaleur et de la rondeur. Note de cerise, framboise, poivre et épice. Cacao et fumée en finale. Belle persistance et belle longueur.

Pigeon, canard, pintade.

SAVIGNY LES BEAUNE AUX FOUNAUX

2009

32€

Vue : Couleur soutenue, violacée avec quelques notes d'évolution.

Nez : Prune, pruneaux, figues mures, cassis. Tanins bien présents et bien murs. Belle ampleur. Beaucoup de

fruits rouges et noirs. Note de cacao, café et sous-bois en finale. En bouche longueur et op. Très dense et très mur. Cassis et café.

Pièce de bœuf, coq au vin, canard au vin, champignons

LATRICIÈRE CHAMBERTIN DOMAINE TRAPET 2007

90€

Vue : Couleur d'évolution. Très tuilé.

Nez : Cerise griottes, cassis à l'alcool, cuir, amande et prune.

Bouche : Attaque ronde et souple bien présente. Note de cerise, cerise à l'alcool, prune et fruits confits, Très présent et très long en bouche. De la rondeur et de l'ampleur. Finale de fruits secs et confits. Figue ; Beaucoup de finesse et de persistance.

Viande rouge, canard, gigot d'agneau.

CLOS VOUGEOT

2007

120€

Vue : Couleur grenat foncé avec des reflets d'évolution.

Nez : Fumée, brûlé, grillé, café, fruits secs, pruneaux à l'alcool.

Bouche : Attaque ronde et fine. On retrouve le café et de fruits confits et confiturés et même une note de miel. Belle persistance en bouche quoique moins long que le précédent. Très charnu et très chaleureux. Du gras et de l'ampleur

Viande rouge