

Dégustation VINS GEORGIENS

TSOLIKAURI

2012

Vue : Jaune paille, gras, très gras, trouble

Nez : Poire, abricot, pomme

Bouche : Attaque assez vive et nerveuse avec du gras. On retrouve le citron et la poire. Quelques notes végétales, herbe coupée et de sauge puis note d'amertume avec un peu de noix. Assez vif au départ, milieu de bouche en douceur puis finale vive sur l'acidité et la vivacité. Longueur moyenne. Finale pomme et noix
Apéritif, tarama, petite friture, fromage de chèvre et brebis

CHINURI

2011

Vue : Jaune d'or, gras. Couleur dorée

Nez : Cire, miel, épice, coing et une note sapide.

Bouche : Attaque nerveuse. Une impression d'astringence. Note de rafle et de peau de raisin. Très sec et un peu d'amertume. Finale un peu acide. Note de noix verte. Pas très long en bouche.
Poulet et viande blanche, Poulet à la crème et aux noix.

KISI

2011

Vue Très trouble

Problème de re-fermentation. Pas dégusté

RKATSITELI

2010

Vue : couleur ambré, reflets cuivrés, gras

Nez : caramel, raisins secs, cannelle, coing, abricot

Bouche : Attaque puissante et dense. Beaucoup de présence et d'astringence. Note de coing et d'abricot sec. Très sec en bouche. Pruneau confit, noisette et noix.
Viande blanche, jambon pata negra, fromage, parmesan, comté

SHAVKAPITO

2011

Vue : Couleur soutenue, reflet un peu marron

Nez : fruits noirs, cuir, humus, terre, sous-bois

Bouche : Attaque assez souple, du velouté puis de l'astringence. Note de terre, note de fruits noirs et pruneaux. Ensemble assez rustique, pas très long en bouche. Ressemble à un cot du val de loire ou à un madiran en plus frais et moins tannique. Vin assez authentique. Note herbacée et terreuse en finale
Viande rouge, gibier, brochette de bœuf

SAPERAVI

2011

Vue : Couleur soutenue presque noire, pas de reflets d'évolution

Nez : Très animale. Note de fourrure et cuir mouillé. Etable

Bouche : Attaque souple et tanins assez fondus mais de l'amertume. Note de cerise et de cerise confite ainsi que de pruneau et de guigne. Pas mal d'amertume. Une belle longueur avec un peu d'astringence et une fin de bouche herbacée et des notes d'herbes sauvages. Vin de caractère.
Côte de bœuf, aubergine à la viande, viande en sauce.
