

Dégustation Vins ARGENTINS

(Achat www.3-c.fr)

COLOME TORRONTES

2013

12€

Vue : Jane très pale reflets verts argentés. Gras

Nez : Litchi, rose, note muscaté, mimosa, fleur d'oranger

Bouche : Attaque vive et nerveuse. On a du gras et de l'ampleur. On retrouve le litchi, la rose, la fleur d'oranger. C'est frais et vif avec une jolie longueur.

Apéritif : cuisine exotique, légumes amers (asperges), fromage type tomme de brebis.

GEWURZTRAMINER RUTINI

2009

22€

Vue : Jaune pale reflets verts. Gras

Nez : Litchi, poire, beurre, rose

Bouche : Attaque très grasse et très ronde. On retrouve bien la rose et le litchi puis une note épicée. Note de cannelle et de poire. Beaucoup de gras mais aussi beaucoup de finesse et une belle fraîcheur. Note confite en finale. Coing, vanille et confit de rose. Très belle longueur

Apéritif : salade de fruits exotiques, foie gras poêlé aux fruits, cuisine exotique.

ALFREDO ROCCA PINOT NOIR

2011

12€

Vue : grenat foncé, gras, légèrement trouble et quelques notes

Nez : Prune, épices, griottes légèrement compotées et confiturées, mure, cassis

Bouche : Attaque ronde et chaleureuse. Note d'épice et de fruits noirs. Souple et rond en bouche. Tanins bien fondus. Note d'amande amère en finale. Vin assez gourmand, rond et souple. Simple et aromatique.

Viande grillée, brochette de canard, barbecue, plats exotiques (couscous, chili etc...)

CABERNET SAUVIGNON FELINO

2010

34€

Vue : grenat pourpre foncé, reflets bleutés et du gras.

Nez : Mure, cassis, chocolat, pruneau, tabac, terre.

Bouche : Attaque puissante. Beaucoup de présence. Note de terre, encre, fumée, café, chocolat et fruits noirs (mure, cassis). De la matière et beaucoup de gras. Manque un peu de fraîcheur et de légèreté. Tanins bien murs mais un peu fatigant !

Viande rouge saignante, bœuf, taureau, viande en sauce au vin, chevreuil, civet de lièvre.

BACAN MALBEC

2008

20€

Vue : Grenat très foncé, reflets noirs

Nez : Cuir, cassis ; épices, clous de girofle, cerise à l'eau de vie

Bouche : Note de cuir et d'épices. Très chaud. Cassis, clous de girofle, eau de vie cuir et notes animales et de venaison, musqué. Très lourd en bouche et manque de fraîcheur. Beaucoup d'alcool. Manque de complexité car assez linéaire et sur l'animal.

Viande grillée au feu de bois

EMMA ZUCCARDI BONARDA

2011

20€

Vue : Couleur grenat foncé reflets très violacés

Nez : Fumée, fruits noirs, cassis, myrtilles, tabac, framboise, cerise

Bouche : Attaque ronde et tout en finesse mais beaucoup de puissance et de matière. De la fraîcheur et du fruit compoté noir. Prune, pruneau, myrtille. Très velouté, tanins très fins et très murs. Tout en finesse, longueur et fraîcheur. Amertume en finale. Fin de bouche pruneau et cerise sauvage.

Viande grillée, rôti, légume grillé.

ATAMISQUE

2008

39€

Vue : Grenat soutenue très foncé, reflets bordeaux

Nez : délicat. Cerise noire, cerise confite, légère note de cuir, épices

Bouche : Attaque charpentée avec des tanins bien présents. Cependant ensemble charnu. Belle matière. On retrouve bien la structure des vins du sud-ouest avec des tanins et des notes végétales, râpeuses et terreuses. Fruits noirs très murs en finale. A laisser vieillir encore

Viande grillée au feu de bois, viande rouge, canard.
