

Dégustation Vins – CÔTES DU RHÔNES

(Achat www.chateaunet.com)

BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS – FEVRIER 2015

SAINT JOSEPH BLANC VILLARD FRUIT D'AVILLERAN **BL** **2010** **19€**

Vue : Jaune relativement soutenue reflets légèrement dorés

Nez : Fruits jaune, fleurs, miel, poire, pêche, acacia

Bouche : Attaque grasse et ronde, note de fleurs et de fruits jaune et blancs, pêche, abricot, poire et miel. Puis de la nervosité et de la fraîcheur. Assez long en bouche. Finale sur la poire et la pomme cuite ainsi que sur l'amande.

Viande blanche, crustacés, poissons, fromage de chèvres moelleux

CONDRIEU MICHEL GUERIN LA LOYE **BL** **2010** **36€**

Vue : Jaune paille reflets verts

Nez : Ananas, réglisse, pêche

Bouche : ronde et grasse mais tout en finesse. Abricot, ananas, réglisse et violette. Très soyeux en bouche. Long et délicat.

Apéritif, homard, crustacés cuisinés, soufflé aux langoustines, foie gras

COTES DU RHONE DOMAINE RICHAUD TERRE DE GALET **2011** **12€**

Vue : Couleur grenat violacé soutenue, reflets violine, trouble

Nez : réglisse, poivre, violette, fumée, pruneaux, fruits noirs, cuir

Bouche : Attaque ronde. Tanins murs. Poivre, réglisse, clou de girofle, cassis, cuir, pruneau, amande amère. Très riche en bouche, long et très épicé. Charpenté et très charnu. Très agréable

Charcuterie, viande rouge, truffe, plat et sauce, daube

SAINT JOSEPH YVES CUILLERON L'AMARYBELLE **2011** **24€**

Vue : Couleur grenat noire soutenue reflets violacés, pas de note d'évolution

Nez : Fumée, cassis, poivre, réglisse, terre

Bouche : Attaque souple et charnue. Tanins bien fondus et beaucoup d'élégance. Notes de fruits noirs, de cassis, de mures et framboise puis de poivre et café. Beaucoup de fraîcheur et de légèreté. Vin tout en finesse avec des tannins soyeux. Note de tabac, humus et terre en fin de bouche

Carré d'agneau, canard rôti, magret de canard, filet de bœuf

COTE ROTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR JM GUERIN **2010** **41€**

Vue : Couleur grenat noire soutenue reflets noirs violacés, pas de note d'évolution

Nez : Fumée, fruits noirs, cassis

Bouche : Attaque ronde avec des tanins fins mais bien présents. Poivre, fumée, violette et pruneaux. Vin gourmand et dense avec des tanins bien présents mais aussi fondus. De l'ampleur et de la longueur en bouche. Tabac, fumée et terre en finale. Ample.

Carré d'agneau, canard rôti, magret de canard, bœuf

CHATEAUNEUF DU PAPE CHATEAU BEAUCASTEL **2008** **65€**

Vue : Très sombre, noir avec des reflets légèrement marron

Nez : Pruneaux confits, fruits à l'alcool, fruits noirs confiturés, cuir

Bouche : Attaque ronde tanins fins mais bien présents. Poivre, fumée, violette, pruneaux. mais tannique. Fruits noirs, amertume et café. Note de cire, de fruits noirs confiturés, de clou de girofle, épice, poivre, cardamome, café et cacao. Note pierreuse et terreuse. Long en bouche et ample.

Cotes de bœuf à la braise, gibier, magret fumé.