

Dégustation Vins LA VALLEE DU RENARD

COTES DE BLAYE BLANC

Vue : Couleur jaune pale reflets vert argentés, gras

Nez : Nez assez aromatique et expressif. Agrume, pamplemousse, note végétale, buis, pomme verte, légèrement miellée.

Bouche : Attaque vive et parfumée. Note citronnée et épicée. Pas mal d'acidité et un peu d'amertume. Finale légèrement épicée. On retrouve l'agrume, le citron et une note végétale

Facile à boire, léger et gouleyant.

SANCERRE BLANC

Vue : Couleur jaune pale reflets vert argentés, gras

Nez : Nez assez aromatique et expressif. Agrume, pamplemousse, note végétale, buis, pomme verte, légèrement miellée.

Bouche : Attaque vive et parfumée. Note citronnée et épicée. Pas mal d'acidité et un peu d'amertume. Finale légèrement épicée. On retrouve l'agrume, le citron et une note végétale

Facile à boire, léger et gouleyant.

CHABLIS

Vue : Couleur jaune reflets très pales presque blancs

Nez : Minérale, fleurs blanche, note grillée

Bouche : Attaque assez vive. Puis du gras et de la rondeur. Note de beurre, de fumée et de pierre. Ensemble nerveux et sec. Agréable en bouche mais manque un peu de longueur. Très marqué par la minéralité

COTES DE BLAYE ROUGE

Vue : grenat, reflets violacés, gras.

Nez : Fruits rouges, fruits noirs, vanille et note végétale..

Bouche : Attaque ronde et souple, note de fruits noirs, pruneaux, sous_bois, cuir et poivre. Note un peu végétale. Légèrement tannique. Un peu court en bouche. Finale sur une légère amertume.

COTES DU RHONE VIELLES VIGNES

Vue : couleur grenat soutenue reflets violacés

Nez : fruits noirs, rouges, épices, garrigue, poivre

Bouche : souple, tanins murs, épices et poivre, fruits noirs. Longueur moyenne en bouche. On finit sur de la réglisse et du poivre. Vin gourmand

COTE DE BROUILLY

Vue : grenat assez soutenue, petites teintes d'évolution

Nez : Fruits rouges, poivre, cassis, sous-bois, fleuri

Bouche : Attaque souple. Note de petits fruits rouges (groseille, fraise), poivre et de fleur. Léger et gouleyant, bien équilibré, belle longueur. Finale poivrée.

BORDEAUX SUPERIEUR BIO

Vue : Grenat soutenue, reflets violacés

Nez : fruits noirs (cassis, cerise, pruneaux), poivre

Bouche : Attaque généreuse, ronde et souple. Vin très mur, un peu alcoolisé mais tannins tout en souplesse. Assez équilibré cependant malgré ce petit excès d'alcool. Très fruité et gourmand : fruits noirs, cassis.

IRANCY

Vue : grenat assez soutenue, pas de teinte d'évolution

Nez : Epices, fraise, groseille, cuir, prune, cerise noire confite

Bouche : Attaque souple. Tanins rond, épices, cerise, réglisse. Note sauvage et sous bois. Note végétal et rustique. Bien typé.