

# Dégustation Vins

*BEM TALENTS - ŒNOLOGIE SESSIONS A PARIS KEDGE – JUIN 2016*

## **TERRA REMOTA BRUT NATURE CAVA**

**15€**

**Vue** : jaune soutenue avec reflets dorés

**Nez** : brioche, beurre, fruits jaunes, note minérale

**Bouche** : Attaque fine et souple, bulles très fines, légère amertume. Une petite note de champignon en finale liée à l'évolution Très léger en bouche et très agréable. Belle minéralité.

---

## **DOMAINE DE LA TAILLE AU LOUP BRUT NATURE**

**13,50€**

**Vue** : Brillant, jaune soutenue avec reflets dorés argentés

**Nez** : assez minéral. Beurre, fleurs blanches, acacia, tilleul, pierre

**Bouche** : Attaque délicate et légère. Bulles très fine. Beaucoup de finesse et de minéralité. On retrouve des notes de fleurs et le coté très minéral.

---

## **WEINGUT AM KAISERBAUM ROSÉ TROCKEN 2014**

**12€**

**Vue** : couleur saumonée reflets saumonés. Du gras.

**Nez** : Pêche, fraise, framboise. Très parfumé

**Bouche** : Attaque légèrement frizzante. Note épicée, poivrée et minérale. Légère amertume. Bien sec et bien parfumé en bouche mais cependant court.

---

## **CHATEAU PIBARNON ROSE**

**23.90€**

**Vue** : couleur saumonée reflets saumonés. Beaucoup de gras

**Nez** : Très gourmand. Fraise, cassis, framboise, cerise et fruits exotiques ananas. Note fleurie – rose.

**Bouche** : Attaque très ronde et très grasse. Très gourmand en bouche. On retrouve bien les arômes de fruits rouges et de fleurs puis des notes d'épices. Notes florales (pétales de rose) en fin de bouche. Belle fraîcheur et belle longueur en bouche.

---

## **COTE ROANNAISE SEROL LES ORIGINELLES 2014**

**9.90€**

**Vue** : Couleur rubis foncé reflet grenat

**Nez** : Fruits rouges, poivre, fraise, poivre, prune et humus

**Bouche** : Attaque souple avec un peu d'amertume. Note de fruits rouges et de poivre et légèrement animale. Champignon, mousse et sous-bois. Tanins souples et légère amertume et acidité.

---

## **DOMAINE PELE MENETOU SALON 2014**

**18.50€**

**Vue** : Couleur rubis très soutenue, reflet grenat

**Nez** : Cerise, cassis, champignon, fumée

**Bouche** : Attaque souple et ronde. Notes de fruits rouges et végétale puis note poivrée et épicée. Belle équilibre en bouche. Tanins fin et soyeux. Un vin très fin, très parfumé et très délicat.

---

## **PROSECCO RICCARDONA**

**11€**

*non dégusté*