

Dégustation Vins - Les liquoreux (Achat www.chateaunet.com)

JURANÇON : NOBLESSE DU TEMPS 2010 – CAUHAPE

33 EUROS

Aspect : Couleur dorée reflets or

Nez : coing, ananas, miel, abricot sec, mangue, abricot

Bouche : Attaque souple, très ronde, du gras. Abricot et abricots sec puis note d'agrumes, zeste d'orange. Belle vivacité et acidité. Légère note de cumin. Finale sur du gras avec une pointe d'amertume. Apéritif, Cuisine sucré-salé, fromages bleus, volaille rôtie, tarte abricots, ananas au gingembre

SAUTERNES – LA TOUR BLANCHE 2002

35 EUROS

Aspect : Couleur jaune soutenue, cuivrée, reflets légèrement ambré

Nez : Coing, pâte de coing, épice, poivre, miel, résine, cire, abricot, champignon

Bouche : Abricot et pâte de coing. Note de miel et de cire, poivre. Très gras en bouche et très sucré. Manque d'acidité. Finale sur le miel et l'abricot sec. Longueur moyenne. Très gras et un peu lourd du fait de son manque d'acidité. Fromages persillés très forts.

SAUTERNES - CHATEAU RIEUSSEC 2005

63 EUROS

Aspect : Couleur dorée assez soutenue reflets or soutenu

Nez : Poivre, cannelle, champignon, abricot, ananas, noix de muscade

Bouche : Attaque très grasse et très velouté. Note d'épice et de pâte de fruits. Zeste de citron confit et d'orange. Belle longueur. Poivre, ananas et abricot sec. Finale sur l'amande et le miel. Avec roquefort et belle, volaille rôtie ou au sauternes, canard à l'orange

GEWURZTRAMINER TRIMBACH 2005 VT

42 EUROS

Aspect : Couleur paille assez claire reflets verts

Nez : Réglisse, violette, mangue, rose. Très fleuri

Bouche : Attaque fraîche et légèrement perlante. Très frais et beaucoup de vivacité. Note de litchi, rose, violette et mangue puis de réglisse, zeste d'orange, épices, cannelle. Très parfumé. Bel équilibre du gras et de l'acidité. Belle sucrosité. Apéritif, cuisine asiatique, cuisine indienne, Isphaan.

RIESLING SCHLOSSBERG DOMAINE WEINBACH 2005 VT

55 EUROS

Aspect : Couleur jaune soutenue, paille, reflets vert doré

Nez : Note de pierre et métallique puis abricot, céleri, anis, fleurs blanches. Note légèrement éthérée, hydrocarbure.

Bouche : Attaque ronde et grasse puis une belle vivacité. De l'ampleur. Citron, verveine, anis, abricot, coing. Note de miel, très délicat et très gras en bouche. Légère note éthérée en finale mais très agréable. Zeste de citron et citron confit en finale et une pointe d'amertume. Apéritif, cuisine à la citronnelle, salade de fruits exotiques, tarte citron

PINOT GRIS HÜGEL SGN 1990

89 EUROS

Aspect : Couleur jaune soutenue, reflets cuivrés, très doré

Nez : Épices, fumée, amertume, beurre, cire d'abeille.

Bouche : Attaque ronde et grasse. Note de beurre et d'épices, cannelle, orange, miel, cire, ambre, pain d'épice, fumée. Très long en bouche. Note de miel et d'épices. Fruits secs. Bel équilibre entre le sucre, le gras et l'acide. Apéritif, foie gras, seul.

VIN MYSTERE

Aspect : Couleur rouge grenat reflets bleutés

Nez : Prune, cerise noire, griotte et à l'eau de vie

Bouche : Attaque souple, tanins fondus, gouleyant. Fraise, cerise, guigne. De l'acidité mais bien équilibré. Facile à boire. Assez agréable. Apéritif, charcuterie, plats de ménage.

Prix : 5,50 euros Beaujolais nouveau Desvignes 2014 Vin nature