

FICHE DE DÉGUSTATION « 4 COINS DE FRANCE » ROUGE

Bienvenue dans cette dégustation qui a pour but de vous faire voyager à travers 4 célèbres régions viticoles françaises : La Bourgogne, Le Bordelais, Le Rhône et la Loire.

Les vins ont été choisis pour leurs caractéristiques marquées qui représentent bien l'identité de leurs régions respectives. L'intérêt est de noter un maximum de différences quand on passe d'un verre à l'autre.

Dans l'ordre vous commencerez par la fraîcheur du Côte de Beaune d'Albert Bichot, vous passerez ensuite par la belle structure du Château Bois de Roc, avant de vous aventurer dans la chaleur méridionale du domaine Mas St-Louis, pour enfin attérir en douceur sur la pureté du Domaine Philippe Gilbert... Bonne dégustation !

1. Domaine Albert Bichot

BOURGOGNE

Côte de Beaune

Pinot Noir : 100 %



Caractéristiques Œnologiques :

Vin léger, robe claire, nez légèrement boisé dominé par des arômes de fruits rouges acidulés (fraise, framboise, groseille).

En bouche il est souple et harmonieux.

2. Château Bois de Roc

BORDEAUX

Médoc



Cabernet Sauvignon : 40%

Merlot : 40%, Cabernet Franc 20%

Caractéristiques Œnologiques :

Vin corsé, robe foncée, nez de fruits des bois (mûre, cassis), pointe d'eucalyptus.

En bouche il est tannique, très bien structuré et complexe. La finale est longue.

3. Domaine Mas St-Louis

RHÔNE

Chateauneuf-du-Pape

Grenache : 80%

Mourvèdre : 10%

Syrah : 5%, Cinsault : 5%



Caractéristiques Œnologiques :

Vin puissant, robe foncée, aromatique très riche marquée par des fruits presque confits (cerise, prune) et une pointe d'épices.

En bouche il est ample et gourmand.

4. Domaine Philippe Gilbert

LOIRE

Menetou-Salon

Pinot Noir : 100%



Caractéristiques Œnologiques :

Vin léger, robe claire, nez de baies acidulées typique du pinot noir, accent minéral grâce à son beau terroir argilo-calcaire.

En bouche il est fin et élégant.