

FICHE DE DÉGUSTATION « 4 COINS DE FRANCE » BLANC

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

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 pureté du domaine Philippe Gilbert, vous passerez ensuite par la belle rondeur du Château Thieuley, avant de vous plonger dans l'image d'Epinal du Riesling de Trimbach, pour terminer sur la noblesse du Chablis d'Albert Bichot... Bonne dégustation !

1. Domaine Philippe Gilbert

LOIRE

Menetou-Salon

Sauvignon Blanc : 100 %



Caractéristiques Œnologiques :

Vin tonique et harmonieux, le nez est dominé par des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il a une belle acidité, de la longueur et une très grande minéralité (iodé/salin)

2. Château Thieuley

BORDEAUX

Bordeaux Blanc

Sémillon : 45%
Sauvignon Blanc : 40%
Sauvignon Gris : 15%



Caractéristiques Œnologiques :

Vin équilibré et charnu, le nez est floral avec de forts accents d'agrumes (principalement du citron), et une pointe de fruits exotiques. La bouche est ronde et onctueuse.

3. Maison Trimbach

ALSACE

Alsace Blanc

Riesling : 100%



Caractéristiques Œnologiques :

Vin vivace et précis, le nez fruité d'agrumes est fortement marqué par un arôme de pétrole, très caractéristique du cépage Riesling. En bouche il est droit et vibrant.

4. Domaine Albert Bichot

BOURGOGNE

Chablis

Chardonnay : 100%



Caractéristiques Œnologiques :

Vin noble et séduisant, nez classique d'agrumes. En bouche, il y a un bel équilibre entre la tension minérale de Chablis et l'onctuosité du Chardonnay.