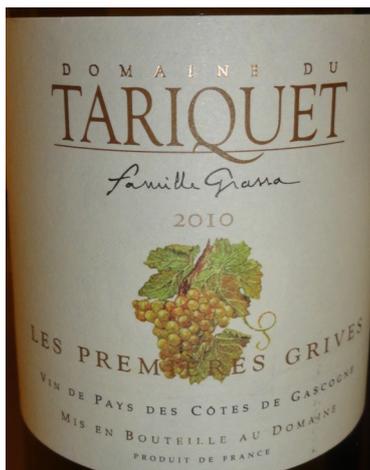




Vin n° 1 :		Correction:							/20
Examen	surface	Brillant	terne	propre	irisée	huileux			
Visuel	couleur	Clair vert	Clair jaune	Jaune pâle	doré	Jaune paille	Jaune serin	Jaune ambré	
Examen	1er impres	Très agréable	agréable	ordinaire	mauvaise	désagréable			
Olfactif	intensité	puissant	suffisant	faible	inexistant				
	qualité	Très fin	racé	distingué	Fin	ordinaire	Peu plaisant	grossier	
	caractère	évolué	madérisé	rancio	fruité	floral	végétal	animal	
Examen	douceur	liquoreux	sucré	doux	sec	brut			
Gustatif	Glycérine & °	moelleux	onctueux	velouté	coulant	rude	desséché	astringent	
	acidité	acide / vert	mordant	nerveux	acidulé	frais / vif	gouleyant	plat / mou	
	Corps&alcool	généreux	capiteux	chaud	puissant	lourd	suffisant	léger	
	arôme	+ / -	floral	fruité	herbacé	complexe	jeune	foxé	
	équilibre	<u>harmonieux</u>	<u>ample</u>	<u>correct</u>	<u>trompeur</u>	<u>anguleux</u>	<u>fatigué</u>		
	duré	longue	moyenne	courte					

Vin n° 2		Correction:							/20
Examen	surface	Brillant	terne	propre	irisée	huileux			
Visuel	couleur	Violet grenat	Pourpre rubis	Rouge cerise	fauve	tuillé	Pelure d'oignon	acajou	
Examen	1er impres	Très agréable	agréable	ordinaire	mauvaise	désagréable			
Olfactif	intensité	puissant	suffisant	faible	inexistant				
	qualité	Très fin	racé	distingué	Fin	ordinaire	Peu plaisant	grossier	
	caractère	évolué	madérisé	rancio	fruité	floral	végétal	animal	
Examen	douceur	liquoreux	sucré	doux	sec	brut			
Gustatif	Glycérine & °	moelleux	onctueux	velouté	coulant	rude	desséché	astringent	
	acidité	acide / vert	mordant	nerveux	acidulé	frais / vif	gouleyant	plat / mou	
	Corps&alcool	généreux	capiteux	chaud	puissant	lourd	suffisant	léger	
	arôme	+ / -	floral	fruité	herbacé	complexe	jeune	foxé	
	équilibre	<u>harmonieux</u>	<u>ample</u>	<u>correct</u>	<u>trompeur</u>	<u>anguleux</u>	<u>fatigué</u>		
	duré	longue	moyenne	courte					



DOMAINE TARIQUET
LES PREMIÈRES GRIVES
VIN DE GASCogne
GROS MANSENG
8°
+/- 8€



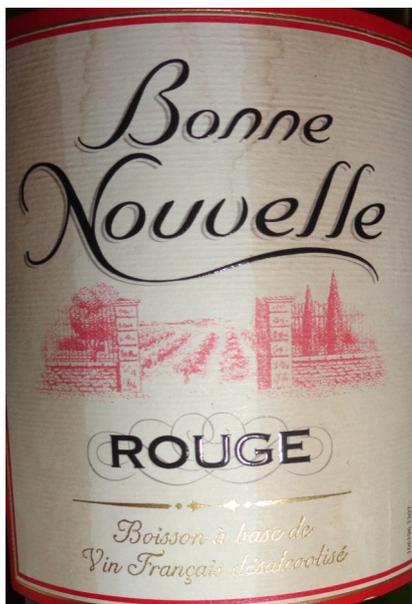
DÉGUSTATION 27 FÉVRIER 2015
DÉGUSTATION EN AVEUGLE



VIN ITALIENS 2010
RÉGION LATIUM (ROME)
FRASCATI



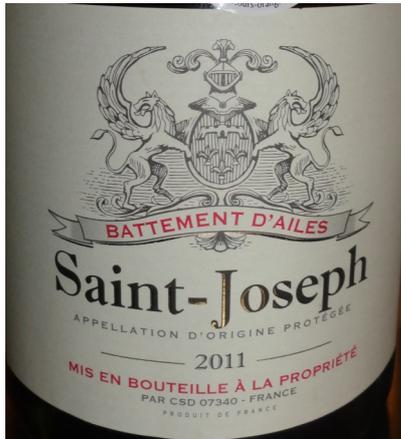
DOMAINE GRANDES BRUYÈRES
MORGON (BEAUJOLAIS)
100 % GAMAY
+/- 8€



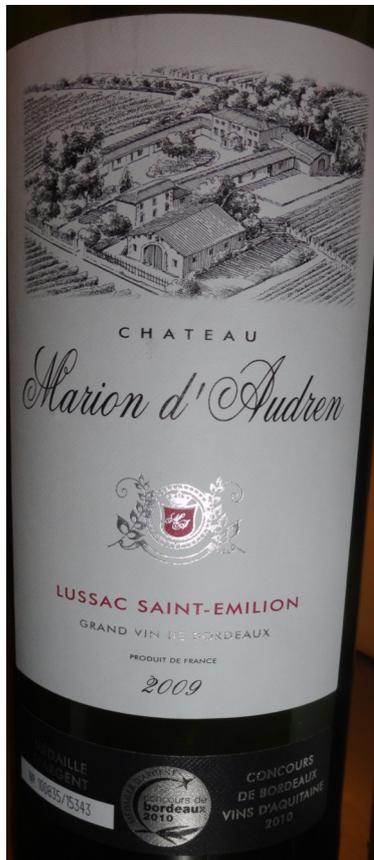
VIN SANS ALCOOL !!!!



DÉGUSTATION 27 FÉVRIER 2015
DÉGUSTATION EN AVEUGLE

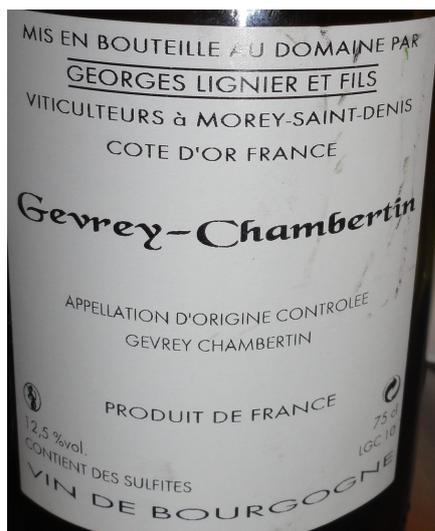


COTES DU RHONES
ST JOSEPH
100 % SYRAH
MAGNUM 18€
SUPER U COLOMBELLES



LUSSAC ST EMILLION
MARION D'AUDREN 2009

MERLOT 50 %
CABERNET FRANC 35 %
CABERNET SAUVIGNON 15 %



GEVREY CHAMBERTIN
GEORGES LIGNIER
100 % PINOT NOIR
12.5°
+/- 33€
V&B À IFS