

*Jean-Hugues Virchenaud
Annick Laviaille*

Vins & Fromages



	<p>«Monts Damnés», Sancerre: 2013, Blanc, (13°), tarif: 29,1€</p> <p><u>Cépage</u> Sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Jaune pale</p> <p><u>Nez</u> Nez intense, joli complexité, notes minérales</p> <p><u>Bouche</u> Attaque souple, belle amplitude, équilibré, retour minérale (note salée)</p> <p><u>Accord</u> Clacbitou, Chaource</p>
	<p>«Saint Véran, Cuvée unique, Guffens-Heynen», Saint Véran: 2013, Blanc, (13°), tarif: 48 €</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Pale</p> <p><u>Nez</u> Complexe, intense, fruits, pierre à fusil, tabac</p> <p><u>Bouche</u> Belle amplitude, avec plus de gras, côté fumé, belle longueur, très réussi</p> <p><u>Accord</u> Campagnol (fromage du tarn), Bonde de Gâtine (Chèvre)</p>
	<p>«Domaine de Haute Perche Les fontenelles», Coteaux de l'aubance: 2011, Blanc Moelleux, (11°), tarif: 31 €</p> <p><u>Cépage</u> Chenin</p> <p><u>Robe</u> Jaune paille soutenue</p> <p><u>Nez</u> Belle intensité, abricot confit, miel</p> <p><u>Bouche</u> Beaucoup de concentration, attaque vive, équilibre subtil</p> <p><u>Accord</u> Fourme d'Ambert (Lait de vache pâte persillée), Langres (Champagne ardenne)</p>
	<p>«Château d'Arcole», St émilion Grand Cru: Année, Rouge, (13,5°), tarif:35,9 €</p> <p><u>Cépage</u> 70% merlot 30% Cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Concentré</p> <p><u>Nez</u> Moyennement intense, sous-bois, cuir,</p> <p><u>Bouche</u> Attaque souple, Beaucoup de matière, belle longueur, peu de puissance</p> <p><u>Accord</u> Comté 30 mois, Laguiole</p>
	<p>«Helyos», Banyuls: 2002, Rouge, (16°) tarif: 38,5€</p> <p><u>Cépage</u> 100% Grenache</p> <p><u>Robe</u> Rouge grenat</p> <p><u>Nez</u> Fruits concentrés mûres, cerises</p> <p><u>Bouche</u> Note moka, très belle longueur, bouche équilibrée et harmonieuse avec beaucoup de gras</p> <p><u>Accord</u> Stilton, Roquefort</p>