



Catherine, Alain, Jean-philippe, Eric, Bruno, Jean-François, Marc

Les Vins Coup de Cœur De nos adhérents



	<p>«Le Devoy», Grignan les adhémar: 2016, Blanc, (13°), tarif: 4€</p> <p><u>Cépage</u> Grenache blanc, Viognier, Clairette, Bourboulenc</p> <p><u>Robe</u> Jaune clair, Brillante</p> <p><u>Nez</u> agrumes</p> <p><u>Bouche</u> Belle entrée franche, longueur courte, acidité équilibrée</p> <p><u>Accord</u> Poissons, coquille st jacques, fruit de mer</p>
	<p>«Domaine des Pries», Groleau: 2016, Blanc, (13°), tarif: 3,75€</p> <p><u>Cépage</u> Groleau</p> <p><u>Robe</u> Brillante et clair</p> <p><u>Nez</u> agrumes</p> <p><u>Bouche</u> Attaque très franche sur l'acidité, longueur moyenne, vin typé sec</p> <p><u>Accord</u> Huitres</p>
	<p>«Clos de la Bonneterie», Graves: 2010, Rouge, (14°), tarif: 5€</p> <p><u>Cépage</u> Merlot</p> <p><u>Robe</u> Evolué</p> <p><u>Nez</u> Fruits rouges confits, Cassis</p> <p><u>Bouche</u> Fruits rouges, présence du bois, Astringence, longueur courte</p>
	<p>«Château Valmy», Côte du Roussillon: 2015, Rouge, (14°), tarif: 12€</p> <p><u>Cépage</u> Grenache noir, Syrah</p> <p><u>Robe</u> Rouge foncé</p> <p><u>Nez</u> Torréfié, très agréable, fruits murs, réglisse</p> <p><u>Bouche</u> Attaque ronde, Bel équilibre, tanins soyeux, un soupçon d'acidité</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie, viande grillé, tajine d'agneau</p>
	<p>«In Fine», vin de France: 2016, Rouge, (13,5°), tarif: 11,9 €</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Pourpre</p> <p><u>Nez</u> Chocolat, torréfié, fruits rouges</p> <p><u>Bouche</u> Belle fraîcheur, attaque ample, sur le fruit, Finesse des tanins</p>

	<p>«Grand cru Froehn», Gewürztraminer: 2014, Blanc, (13,5°), tarif: 16 €</p> <p><u>Cépage</u> Gewürztraminer</p> <p><u>Robe</u> Robe dorée, brillante</p> <p><u>Nez</u> Fleur blanche, Litchi, Abricot</p> <p><u>Bouche</u> Belle acidité, belle matière, légèrement moelleux, très équilibré, beau gras</p> <p><u>Accord</u> Apéritif, foie gras, fromages forts</p>
	<p>«Domaine des petits quarts», Bonnezeaux: 2015, Blanc, (12°), tarif: 9 €(50cl)</p> <p><u>Cépage</u> chenin blanc</p> <p><u>Robe</u> doré</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez fermé, 2^{ème} nez qui s'ouvre miel, coin</p> <p><u>Bouche</u> Beau gras, sucrosité, longueur moyenne</p> <p><u>Accord</u> Foie gras</p>

L

Un grand **MERCI**,
à Catherine, Alain, Jean-philippe, Eric, Bruno, Jean-François, Marc,
pour ces très belles découvertes.

