

LE CLUB DES DÉGUSTATEURS

DÉGUSTATION DU 10 MAI 2022

Thème : « Accointances de plus ou moins bon aloi »

Vins blancs :

	Appellation	Producteur	Cuvée	Mill.	Cépage(s)	€
1	Vin de France (Anjou)	Nicolas Reau	Folle blanche	2020	Folle blanche	16
2	Bouzeron	Aubert de Villaine		2019	Aligoté	30
3	Vin de France (Anjou)	Nicolas Delatte <i>Domaine Bertin-Delatte</i>	L'Échalier	2018	Chenin	20
4	Vin de France (Anjou)	Nicolas Delatte <i>Domaine Bertin-Delatte</i>	Vingt-Neuf	2018	Chenin	28
5	Côtes du Jura	Laurent Macle		2016	80 % Chardonnay 20 % Savagnin	31
6	Côtes du Jura	Laurent Macle		2015	80 % Chardonnay 20 % Savagnin	30

Vins rouges :

	Appellation	Producteur	Cuvée	Mill.	Cépage(s)	€
7	Moulin à Vent	Jean-Paul Brun <i>Domaine des Terres Dorées</i>	La Rochelle	2018	Gamay	25
8	Fleurie	Antoine et Maxime Graillot <i>Domaine de Fa</i>	Roche Guillon	2018	Gamay	22
9	Saint-Joseph	Aurélien Chataignier	Sybarite	2016	Syrah	26
10	Saint-Joseph	Pierre Gaillard	Clos de Cuminaille	2016	Syrah	22
11	Terrasses du Larzac	Gavin Crisfield <i>La Traversée</i>	La Traversée	2017	35% Syrah, 35% Grenache, 20% Carignan, 10% Cinsault	26
12	IGP Hérault	Aimé Guibert <i>Daumas Gassac</i>	Daumas Gassac	2012	70% Cabernet-Sauv. 6% Cabernet-Franc, 5% Merlot, 4% Pinot-Noir, 3% Tannat, 2% Malbec, 10% variétés rares	26