

VINS ET CHOCOLATS – CORB – MERCREDI 13 DECEMBRE 2006

	<i>Festival et Palet</i>	<i>Tablettes Grand Couva Guanaja</i>	<i>Constance</i>	<i>Cœur au chocolat</i>	<i>Amande au Cacao</i>	<i>Grand Couva</i>	<i>Classement</i>
Chignin-Bergeron							
Côte du Roussillon							
Côte Rôtie							
Madiran							
Carthagène							
Banyuls Grand cru							

CORB 13 décembre 2006 : Vin et chocolat

VINS

V1. Blanc Savoie Chignin-Bergeron, A. et M. Quénard, Les Terrasses, 2005

Cépages : Roussanne

La cave Leclerc, Quimper \$10,6 (13°C)

V2. Rouge Côte du Roussillon, D. de Blane, Hautes Bernes, 2002 (13%)

Cépages : 40% syrah, 30% grenache, 15% carignan et mourvèdre

Bacchus, Brest \$12 (carafer 1h)

V3. Rouge, Rhône nord, Côte Rôtie, D. Pierre Gaillard, 2004 (13%)

Cépages : 85% syrah, 15% viognier

La cave des vins gourmands, Brest \$41,6 (carafer 1h, 17°C)

V4. Rouge, Sud-Ouest, Madiran, Montus Prestige, 1998

Cépage : tannat

Philippe Délmée, \$28 (carafer 3/4h, 16°C)

V5. Rouge, Languedoc, Carthagène, Mas Jullien, 2003 (16%)

Cépages : 1/3 carignan, 2/3 cinsault

vin de liqueur : pas de fermentation, mûtage sur grain

Bacchus, Brest \$16,3 (servir à température de cave 14°C)

V6. Rouge, VDN Banyuls grand cru hors d'âge, D. de Traginer (16,5%)

Cépages : grenache noir et gris, carignan

Vinification : mûtage sur grains, macération de 21 jours, élevage 10 ans en demi-muids

La cave des vins gourmands, Brest, \$46 (service 15°C)

CHOCOLATS

C1. Chocolat au lait et praliné - Histoire de Chocolat

Palet au lait

Festival, praliné lait feuilleté

C2. Tablettes - C Chocolat

Grand Cru Grand Couva, 68 % de cacao Grand Couva, Ile de Trinidad

Grand Cru Guanaja, 70% Criollo, Trinitario, Amérique du Sud

C3. Constance

Ganache framboise cannelle sur pâte de fruit à la figue

C Chocolat

C4. Cœur au Chocolat

Maison du Boulanger, Izar

C5. Amande au cacao

Histoire de Chocolat

C6. Grand Couva

Ganache Grand Couva (Ile de Trinidad), vanille de Madagascar

C Chocolat