

Cercle des Oenophiles de la Région Bretonne

Dégustation du : Côte du Rhône Blanc.

Thème : 14/04/2010.

Millésime(s) :

Echantillon nom, domaine	Vue /5	Nez /10	Bouche /15	Harmonie et typicité /10	Note perso/40	Classement perso/groupe	Commentaires
1 Vaccuerras Montirius. 2007	limpide jaune pale	flor blanche pêche légère.	agressive. acidité. long. pauvre				Grenache Blanc - Roussane - Bourboulac 500bt. 13% vol. 3no Cave du Chateau
2 Chateau des Tours 2006 (cuv)	limpide jaune.	crème	crème nez gaillarde long. court				100% Grenache. Bardus
3 Coubis St Joseph. 2008	limpide jaune vert.	brûlé beurre. banane	grasse. fruité minéral cassis.				32ha. dr Chateau. 1000bt. 100% Roussane 5% Bardus
4 Les maillou Cote Hem. 2008	jaune clair	flouri banane poire	poire acidité long.				60% roussane. 40% mauzac. Bardus.
5 Bardus Cote Blanc 2005	jaune pale	Anisé fruité	alcool. orange. neutre long. vive. Aristoc				80% Grenache 20% Clairette Cave du Chateau
6							

113,30 4
14,20 5
19,7 2
16 3
21,90 1

13,30

5

4

2

3

1