

VIN N°39

DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION ANALYTIQUE

Domaine d'Henri, Chablis

- Cuvée « Saint Pierre »
- AOP Chablis

Terroir : argilo-calcaires avec fossiles marins, climat continental.

Cépage : Chardonnay

Vinifications : Vinifié en cuve inox et 20 % en fûts de Chêne (20%), fermentation avec les levures indigènes sur lies fines pendant 12 mois.

La dégustation analytique :

- Visuel: Vin blanc à la robe intense jaune paille aux reflets argentés. La robe est limpide et brillante.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

en parle ici



[Site internet du Domaine d'Henri](#)

VIN N°39



Olfactif : Agréable et assez expressif. Arômes primaires d' agrumes et de fleurs, soutenus par quelques notes boisés. Le nez est plutôt fin.

Gustatif: Vin blanc sec. Le premier contact en bouche offre un vin ample au toucher velours. Cette sensation soyeuse est notamment apporté par l'élevage sur lies qui apporte de la rondeur, un toucher lisse au vin. L'alcool est bien intégré et l'acidité encore marquée ce qui apporte de la fraîcheur. Le vin est donc bien équilibré. L'intensité aromatique est moyenne et s'ouvre sur des notes similaires au nez : agrumes, fleurs blanches. La longueur est moyenne.

Le service : Environ 10°C, sans besoin de le carafier. À consommer dès maintenant où d'ici 5 ans pour profiter des arômes tertiaires (évolution) et du toucher velours du vin.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

en parle ici



[Site internet du Domaine d'Henri](#)

VIN N°40



DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION ANALYTIQUE

Domaine du Gros Noré, La Cadière d'Azur

- AOP Bandol

Terroir : argilo-calcaires, vignes plantées en coteaux, climat méditerranéen.

Cépage : Clairette et Ugni Blanc

Vinifications : Macération à froid avant fermentation en cuves béton

La dégustation analytique :

- Visuel : Vin blanc de couleur dorée de faible intensité aux reflets verts, signe de jeunesse. La robe est limpide et brillante.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

en parle ici



[Site internet du Domaine du Gros Noré](#)



VIN N°40



- Olfactif : Le premier contact est ouvert et agréable. Après aération, le vin révèle des arômes primaires à dominance florale : muguet, accacia, ainsi que des notes d'épices telles que l'anis, la cardamome. Le nez est fin et assez complexe.
- Gustatif : Il s'agit d'un vin blanc sec et plutôt léger. L'entrée en bouche révèle un vin au toucher souple et très fluide. L'alcool se montre généreux mais bien équilibré par la fraîcheur apportée par l'acidité. L'intensité aromatique est moyenne et montre des familles d'arômes similaires au nez : fleurs, muguet.. Le vin est agréable mais moyennement fin. La longueur est aussi moyenne.
- Service : Environ 10°C, sans besoin de le carafier. À consommer dès maintenant où d'ici 3 - 4 ans.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

en parle ici



[Site internet du Domaine du Gros Noré](#)