Fiche dégustation Soirée Régions diverses du 3 février 2012

Appelation	Pessac Léognan	Sancerre	Palette	Hermitage	VDP Bouches du Rhône	Saint Julien	Pomerol	Sancerre	Châteauneuf du Pape	Coteaux du Languedoc
Domaine	**Château CARBONNIEUX**	**Alphonse MELLOT Cuvée Edmond**	**Château SIMONE**	**Paul JABOULET Cuvée Sterimberg**	**Château REVELETTE Le Grand Blanc**	**Château GRUAUD LAROSE**	**Château FEYTIT CLINET**	**Alphonse MELLOT En Grand Champs**	**Château La NERTHE**	**CLOS MARIE Cuvée Les Glorieuses**
Millésime	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005
Apogée	2012 - 2025	2012 - 2020	2012 - 2025	2012 - 2030	2010 - 2018	2012 - 2035	2012 - 2025	2012 - 2020	2010 - 2025	2010 - 2020
Cépages	65% Sauvignon 35% Sémillion	100% Sauvignon	80% Clairette 10% Grenache Blanc 5% Ugni Blanc 3% Bourboulenc 2% Muscat	65% Marsanne 35% Roussanne	100% Chardonnay	57% Cabernet Sauvignon 31% Merlot 7,5% Cabernet Franc 3% Petit Verdot 1,5% Malbec	90% Merlot 10% Cabernet Franc	100% Pinot Noir	50% Grenache 31% Syrah 12% Mourvèdre 5% Cinsault 2% Autres	80% Syrah 20% Grenache
Viellissement	Elevage 10 mois en fûts renouvellés par tiers	Elevage 12 mois, 60% de futs neufs, 20% de futs de 1 an et 20% de futs de 2 ans	Elevage 18 mois en petits foudres puis 1 an en barrique		Elevage 1 tiers en cuves, 1 tiers en foudres, 1 tiers en barriques	Elevage 18 mois en fûts renouvelés par tiers	Elevage 18 mois en fûts (70% de bois neuf)	Elevage 14 mois en fûts neufs	Elevage 42% en fûts et 58% en foudres et cuves bois	Elevage en barriques de 3 hivers
Prix actuel	30 €	35 €	30 €	50 €	22 €	70 €	90 €	50 €	30 €	40 €
Examen visuel										
Examen olfactif										
Examen gustatif										
Note										
Rang										