Analyse sensorielle

Fiche technique n ° 4

Cépage étudié : le Chardonnay

Les cavistes de la

ont dégustés

Véronique de Freyming Merlebach
Sonia de Stiring Wendel
Gisèle de Carling
Myriam de Bouzonville
Sabrina de Sarreguemines
Thibaut de Florange
Roland de Hagondange

Synthèse effectuée par
Roland ROHN
Maître sommelier de
l'Union Française de la Sommellerie
Membre de l'Association des
Sommeliers d'Europe

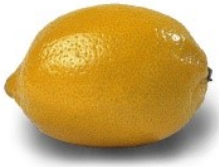
Arômes

C'est avec un passage en fût de chêne que le chardonnay s'exprime le, mieux.Il prend de puissants arômes de fumé mais chaque région produit des chardonnay assez différents. En règle générale les arômes sont :

Poire

Pêche blanche

Citron



et encore
Toast grillé
Beurre frais
Brioche
Acacia
Amande
Aubépine
Chèvrefeuille
Etc….

Thème de la dégustation : **Les Côtes de Beaune**

©R.ROHN 2012

	La vue	Le nez	La bouche	Impression générale	Accords mets/vins
Santenay Les Hâtes 2009 Domaine Lequin-Colin	Net, limpide, brillant, beau disque robe jaune	Minéral et floral, touche d'arôme exotique et mie de pain	Confirmation en bouche des arômes du nez et belle acidité	Bonne persistance ***A déguster autour de 12°***	• Gougère • Escargots • Poisson de rivière
Saint Aubin 1 er cru 2008 Murgers des Dents de Chien Domaine Larue	Net, limpide, disque uniforme, robe assez soutenue avec des reflets verts.	Notes minérales et florales Aubépine, chevrefeuille, silex, et pierre à fusil	Beaucoup de finesse et belle intensité.	Vin vif, beaucoup de charme avec une finale riche. ***A déguster autour de 12°***	• Langoustine à la plancha • Ris de veau crème et • morilles
Hautes Côtes de Beaune 2010 Domaine Delagrnge	Net, limpide, grenat violacé	Griotte, framboise et fraise écrasé avec une note poivré	Vin encore fermé, manque de structure, tanins agressifs	Vin a revoir avec des tanins plus souples	• Bœuf bourguignon • Amour de Nuits
Savigny les Beaune 2007 Domaine Buisson Christophe	Net; limpide , robe pourpre	Petits fruits noirs et rouges Avec un côté florale (violette)	Rondeur et mâche aux tanins ronds	Equilibre et puissance. ***A déguster autour de 16°***	• Petit salé aux lentilles • Chaource