



Association Dix-sept sur Vins

32 rue du Grand Moulin - 17230 ANDILLY

☎ : 09 52 10 23 53 📠 : 06 10 82 31 44

✉ : marc.blanchart@free.fr

Andilly, le 25 février 2015

OBJET : compte-rendu de la réunion de dégustation du 02 février 2015.

Nous accueillons Béatrice et Philippe.

Découverte de 3 arômes sans difficulté : 1° clou de girofle, 2° cannelle, 3° muscade. Ce qui prouve que les arômes très marqués d'une part, et que nous avons coutume de humer sont faciles à mémoriser

Jean-Pierre et Annie nous font découvrir trois Saumur Champigny rouges. Marc nous fait déguster un blanc pour le dessert :



Secrets de Chai (12.5%) 2013 – concours des vins du Val de Loire, bronze 2014

Robe : légèrement trouble, peu brillant, rouge cerise

1^{er} nez : framboise, fruits rouges, clou de girofle

2^{ème} nez : puissant, épicé

Bouche : épicé, râpeux



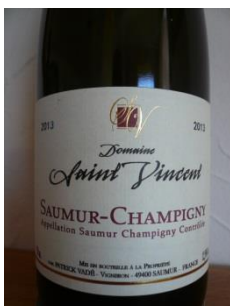
Plessis-Duval (12%) 2013

Robe : légère brillance, rouge franc

1^{er} nez : chocolat au lait

2^{ème} nez : cassis, épicé, poivré, note florale

Bouche : chocolat, légère acidité



Saint-Vincent (12.5%) 2013

Robe : rouge plus violacé et plus brillant que les précédents

1^{er} nez : chocolat au lait avec note de fruit

2^{ème} nez : poivron, caramel

Bouche : un peu plus acide que le précédent, légère astringence, court en bouche



Domaine Cady – Les Varennes (12.5%) 2005

Robe : couleur dorée avec des reflets ambrés

1^{er} nez : miel voire cire d'abeille

2^{ème} nez : hydromel, abricot sec, quelque peu alcooleux

Bouche : hydromel

Nous poursuivons la dégustation avec assiette de charcuterie, champignons à la crème, fromages et un dessert

La secrétaire

Christine BLANCHART