



## Compte-rendu de dégustation

Séance « Vins du Centre » 15 novembre 2006

Œnologue : Jean-Luc Feutry

Participants : 34

### Remarques

Appellations :

- Vins de Table :(9°/13°) produit en France.
- Vins de Pays : limitation régionale, cépages réglementés.
- AOVDQS (appellation d'origine vin de qualité supérieure) : produit de qualité supérieure, naturel.
- AOC (appellation d'origine contrôlée) : Fabrication précise, dégustation obligatoire avant et après la mise en bouteille.

Pasteur : père de l'œnologie moderne.

### Vins dégustés

1) Châteaumeillant AOVDQS 2004, « cuvée de borcelière »

Vin léger, sec, minéral, fruité (groseille), petite acidité en final. Petit vin qui met en bouche. Acidité et amertude en équilibre.

2) Menetou-Salon, blanc 2004 AOC.

Sauvignon, simplicité, aussi bon que du sancerre mais moins cher.  
Chèvrefeuille, Aubépine, fougère, Agrumes.

3) Sancerre rouge 2004 AOC

Coté humus, champignon, s'écrase en amplitude.

4) Reuilly 2004 Reuilly les varennes.

Fruits blancs(vanille, pêche de vigne), droit, structuré, plaisant.

5) Menetou-salon, rouge 2004 AOC.

Cassis, cerise, humus, sous bois, épices, vanille.