



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation – Séance du 20 novembre 2007

Les vins du Centre

Séance animée par M. Feutry.

29 personnes

Ce que nous avons dégusté :

1^{er} vin :

Châteaumeillant - 2005

Cépage : Gamay

Type : Vin gris (rosé) – vin fou

Nez : Fraise écrasée, banane mûre. Une touche vanillée, pomme cuite.

Bouche : Bien équilibré, doux, fruité, soyeux, plaisant.

Accompagnements : Vin de début de repas. Repas simples (poulet – frites).
Charcuterie.

Prix : Entre 2,10 € et 2,80 €. (vin pas encore AOC, devrait passer avant 2009)



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

2^{ème} vin :

Coteaux de Giennois – 2005

Cépage : Sauvignon (100%)

Type : vin blanc

Nez : Notes végétales

Bouche : Sec (pour le sucre) et moelleux (pour le gras) à la fois, très bien équilibré, beaucoup de présence en bouche.

Accompagnements : Fromage coulant (chèvre, camembert)

Prix : Entre 3 et 5 €

3^{ème} vin :

Quincy - 2005

Cépage : Sauvignon

Type : vin blanc – vin noble

Nez : Buis, végétal : bruyère, fougère.

Bouche : Sec, herbacé.

Accompagnements : Poularde, poisson, fromage de chèvre (le côté salé rehausse le côté herbacé du vin)

Prix : Entre 8 et 12 €

4^{ème} vin :

Sancerre - 2005

Type : vin blanc

Nez : Arômes lactés, beurre.

Bouche : Typé, riche en alcool.

Prix : Entre 18 et 25 €



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

5^{ème} vin :

Menetou – Salon - 2004

Cépage : Pinot noir

Type : vin rouge

Nez : Terre (humus, champignons), cendre, cassis.

Bouche : Tanin équilibré avec l'acidité.

Accompagnements : Saucisson (fait ressortir le tanin)

Les cépages du Centre :

- Sauvignon
- Pinot Noir
- Gamay
- Pinot Gris