

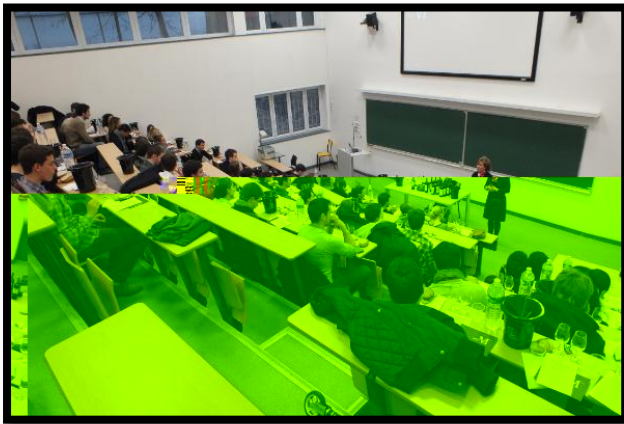


# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

## Compte-rendu de dégustation Séance du 27 février 2012 Conseil des vins du Médoc

---

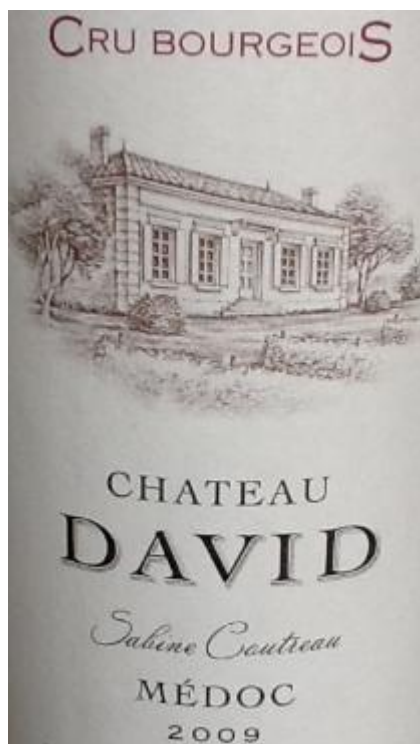
Séance animée par Isabelle Audouin, en partenariat avec le Conseil des Vins du Médoc.





# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château David 2009**  
(prix : 12 €)



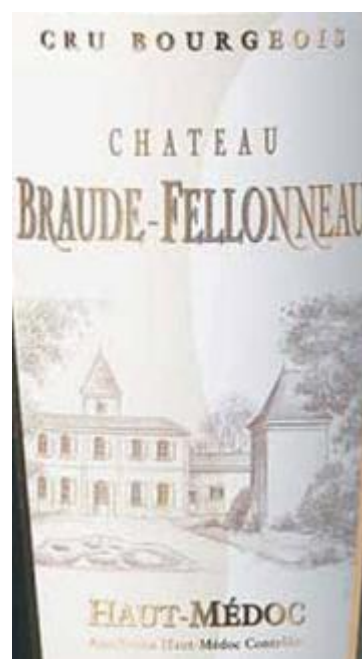
<b>Couleur</b>	Robe foncée, épaisse.
<b>Cépage</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Taux d'alcool</b>	12.5 % vol.
<b>Arômes</b>	Un nez expressif, minéral et un côté terreux. Puis cerise, amande, fruit, raisin sec.
<b>Bouche</b>	Apré. Côté chaud. Café en rétro-olfaction.
<b>Accords mets/vin</b>	Rôti de Bœuf, canard.



# Centrale Lille

## Oenologie et Spiritueux

**Château Braude-Fellonneau 2002**  
(prix : 20 €)



<b>Couleur</b>	Robe plus claire, disque tuilé, orangé.
<b>Cépage</b>	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
<b>Taux d'alcool</b>	13 % vol.
<b>Arômes</b>	Nez boisé, arômes de vanille et d'épices.
<b>Bouche</b>	Finesse et fraîcheur en vin de bouche. On retrouve le bois en rétro olfaction. Un vin sur le déclin.
<b>Accords mets/vin</b>	Caille rôtie, tagine, agneau



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château Maucaillou 2003  
(prix : 25 €)**



<b>Couleur</b>	Robe assez foncée, disque orangé.
<b>Cépage</b>	55% Cabernet franc, 36% Merlot, 7% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.
<b>Taux d'alcool</b>	13 % vol.
<b>Arômes</b>	Nez boisé. Fruits rouges, caramel, crème brûlée. Côté chaud.
<b>Bouche</b>	Assez tannique en fin de bouche (2003, année caniculaire)
<b>Accords mets/vin</b>	Viandes grasses, gratin dauphinois, magret de canard. C'est un vin à attendrir avec des mets gras.



# Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Château Haut-Batailley 2008**  
(prix : 30 €)



<b>Couleur</b>	Robe rouge profonde, brillante. Aspect fluide mais épais.
<b>Cépage</b>	70% Cabernet sauvignon, 25% merlot, 5% cabernet franc.
<b>Taux d'alcool</b>	13 % vol.
<b>Arômes</b>	Cannelle, violette, épices douces, liqueur de cassis.
<b>Bouche</b>	Belle intensité et amplitude. De la structure et une bonne longueur.
<b>Accords mets/vin</b>	Gibier, chevreuil, foie gras au torchon ou poêlé.