



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 8 mars 2013 Domaine Michelas Saint Jemms

Dans le cadre du WeekEnd Remember 2013, le CLOS a eu le plaisir d'accueillir le domaine **Michelas Saint Jemms** (Côtes du Rhône septentrionales). Cette dégustation à l'intention des membres de l'Association des Centraliens de Lille s'est déroulée à l'école, en présence d'une trentaine de diplômés et d'élèves. Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu de dégustation des quatre vins présentés par le domaine, ainsi que quelques photos.

Bonne lecture !

Le bureau du CLOS





Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Crozes-Hermitage « Signature » Blanc 2012
(prix : 15 €)**

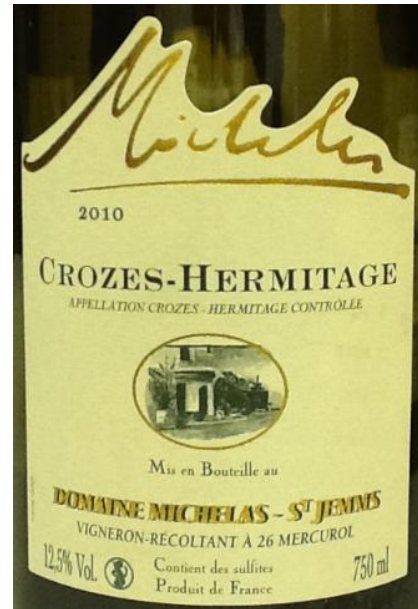


Couleur	Robe jaune vert, brillante
Cépage	60% Marsanne, 40% Roussanne
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Jeunesse apparente. Fruits mûrs (abricot, pêche). Léger côté floral. Notes de vanille, épices. Belle intensité.
Bouche	Attaque fraîche. Fruits à peau blanche. Finale légèrement amère.
Accords mets/vin	Blanquette de volaille (dinde, poulet), langoustines, brochet



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Crozes-Hermitage « Signature » Rouge 2010
(prix : 12 €)**

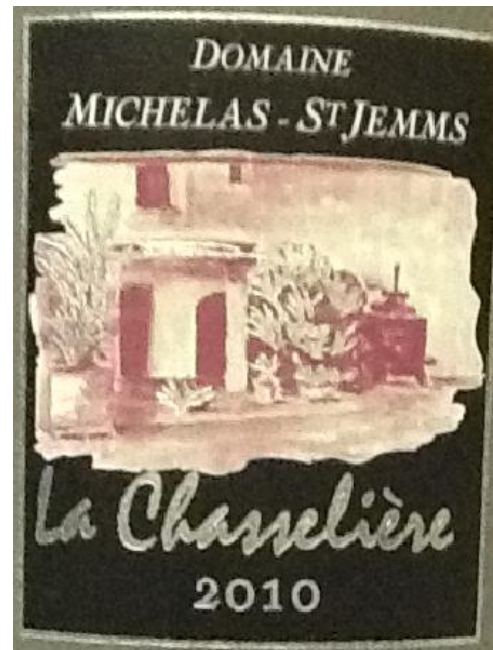


Couleur	Robe grenat, disque framboise
Cépage	100% Syrah
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Fruits confits, cerise mûre. Nez assez plaisant, avec des épices, du soleil.
Bouche	Attaque fruitée, légère acidité mais vin assez ample. Manque un peu de structure.
Accords mets/vin	Côte de bœuf, fromage de chèvre, veau marenco



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Crozes-Hermitage « La Chasselière » Rouge 2010
(prix : 15 €)



Couleur	Robe grenat, disque framboise
Cépage	100% Syrah
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Bien expressif. Fruits noirs, cassis, mûre, et banane. Pointe de réglisse. Côté mentholé et animal.
Bouche	Vin plein, gourmand. On a de la matière, du fruit. Belle fraîcheur.
Accords mets/vin	Fromages forts, civets.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Crozes-Hermitage « Terres d'Arce » Rouge 2010
(prix : 33 €)**



Couleur	Robe grenat, disque framboise/cerise.
Cépage	100% Syrah
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Beaucoup de complexité. Baie de sureau, poivre et violette. Un côté animal (cuir jeune), des épices. Bouquet aromatique puissant.
Bouche	Tannins pas encore fondus mais attaque déjà très gourmande. Du corps, bonne structure, des épices. Un très grand potentiel. L'acidité est présente et agréable.
Accords mets/vin	Viandes grillées ou en sauce