

n°	Vin	Données	Visuel	1er nez	Second nez	Examen gustatif	Appréciation globale
1		Antoine Barrier Beaujolais nouveau Centrale E.Leclerc 13° - 2019 Prix: 3€39	groseille	leger fruits rouges fraise franboise	odeur fermentaire levure	vif acide alcool++ plat	Petite sécheresse En fin de bouche absence d'acidité Pépin de raisin pas mûr Finale métallique
2		Nicolas Boudeau Beaujolais blanc 12°5 - 2017 Prix: 11€00	Doré avec reflets Reflets verdâtre Jambes courtes Limpide	Fleurs blanches Fin: Citron agrumes	pschitt... tombe	Léger souple	Champagne sans bulles Finale discrète, mais agréable
3		Domaine Chermette Beaujolais Cuvée cœur de vendanges Vignes centenaires 13° - 2017 Prix: 12€40	Grenat foncé peu de larmes	Fruits noirs confituré Petite animalité	Parfum de rosier de confiserie	Alcool acidité Long en bouche	Equilibré, doux Texture charnue
4		Domaine Le Carjot Saint Amour Jean-Louis Adoir Médaille d'or Lyon 2018 13° - 2017 Prix: 11€50	Foncé, grenat un peu trouble	Floral Un peu fumé	Bonbon oublié fruits rouges confits	Equilibré	Assèchement en fin de bouche
5		Domaine Terres dorées Grille midi 12°5 - 2015 Prix: 21€50	Rubis jambes foncé trouble	Animal, puis floral	Fruits noirs Eau de vie Alcool Un peu éthéré	Puissant Attaque franche tannins fins mache, structuré charpenté	Equilibré apreté en fin de bouche Le + vieux de la soirée
6		Domaine Jean Foillard Morgon Côte du Puy 13°5 - 2017 Prix: 25€70	Pourpre Grenat foncé trouble	Animal	Floral	Fruits rouges acidité structurante puissant alcool	Long, équilibré moins sulfité Un peu jeune