



# Dégustation groupe 3

18 Jan 2025

N°1 organisée par Guy et Dominique

## Mise en bouche



Type **AOP Blanc**  
Région **Loire**  
Sous-Région **Centre**  
Appellation **Sancerre**  
Cépages **Sauvignon**  
Nom **Domaine LeGros**  
Millésime **2022**  
Lieu d'achat  
Prix **11€**

Commentaire : Très expressif, notes fruitées florales et minérales. Bel équilibre en bouche notes pêche blanche et fruits exotiques

## VIN NUMÉRO 1



Type **IGP Blanc**  
Région **Sud Est**  
Sous-Région **Languedoc Roussillon**  
Appellation **IGP pays d'Hérault**  
Cépages **Viognier 35%, Petit Manseng 22%, Chenin 10%, Chardonnay 16% +**  
Nom **Mas De Dumas Gassac**  
Millésime **2018**  
Lieu d'achat **Cave de Guy**  
Prix **35€**

Commentaire : + 17% cépages rares. Un vin blanc d'une finesse incroyable avec des saveurs d'agrumes et tropicales, un gras qui provient des chairs blanches bien mûres et dorées par le soleil

## VIN NUMÉRO 2



Type **AOP Blanc**  
Région **Bordeaux**  
Sous-Région **Sauternais**  
Appellation **Sauternes**  
Cépages **Sauvignon, sémillon**  
Nom **Ch. Doisy Daëne**  
Millésime **2003**  
Lieu d'achat **Cave de Guy**  
Prix **30€**

Commentaire : Caractérisé par l'élégance et la pureté, il se montre savoureux et fruité avec des notes de miel et de rose

## VIN NUMÉRO 3



Type **AOP Rouge**  
Région **Bourgogne**  
Sous-Région **Côte de Beaune**  
Appellation **Ladoix 1<sup>er</sup> cru**  
Cépages **Pinot noir**  
Nom **Domaine Michel Mallard**  
Millésime **la corvée**  
Lieu d'achat **2015**  
Prix **Cave de Guy**  
**33€**

Commentaire : Ce vin est mûr mais il parvient à rester agréablement frais avec des arômes de prune, de violette et de sous-bois

## VIN NUMÉRO 4



Type **AOP Rouge**  
Région **Bordeaux**  
Sous-Région **Médoc**  
Appellation **Haut médoc**  
Cépages **Cab sauvignon 55%, Merlot 40% Cab franc 5%**  
Nom **Château Sociando Mallet**  
Millésime **2003**  
Lieu d'achat **Cave de Guy**  
Prix **35€**

Commentaire : nez très aromatique, offrant principalement des arômes de violette et réglisse. En bouche les tanins sont soyeux et amples

## VIN NUMÉRO 5



Type **AOP Rouge**  
Région **Rhône**  
Sous-Région **Rhône méridionales**  
Appellation **Châteauneuf du pape**  
Cépages **Syrah, Grenache, Mourvèdre**  
Nom **Château de La Gardine**  
Millésime **2017**  
Lieu d'achat **Cave de Guy**  
Prix **25€**

Commentaire : Le nez est fruité avec des notes de fruits noirs, de pain grillé, d'épices et de fumée avec une bouche ronde et des tanins fondus

## VIN NUMÉRO 6



Type **AOP Rouge**  
Région **Languedoc Roussillon**  
Sous-Région **Languedoc**  
Appellation **Grès de Montpellier**  
Cépages **Syrah 97% viognier 3%**  
Nom **N de Novi**  
Millésime **2015**  
Lieu d'achat **Offert par mas de novi**  
Prix **60€**

Commentaire : Un Languedoc complexe qui offre des notes de fruits rouges et noirs, de bois de santal de cuir, poivrées et tanins fins