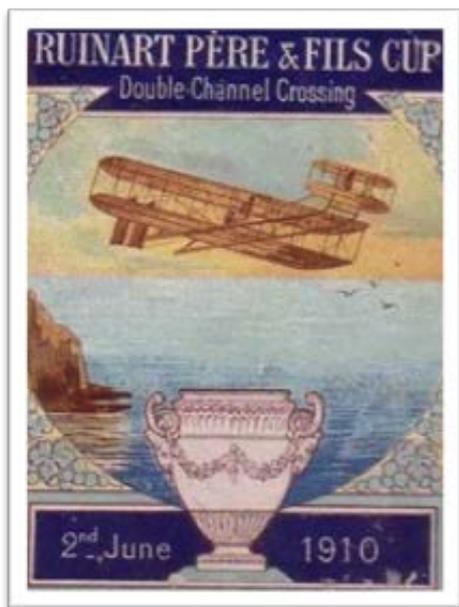




Pascal Mérat

LES EXPLORATEURS DE GOUTS

Sur la route de l'Aéropostale



1910 : 1er Simulateur de vol du Monde



	<p>« Catena Zapatta », Appellation: Mendoza 2015, Blanc, (13,5°), tarif: 10 €</p> <p><u>Cépage</u> 100% Torrontes</p> <p><u>Robe</u> Jaune très claire</p> <p><u>Nez</u> Intensité aromatique courte, sur le citron, agrumes, fruits exotiques</p> <p><u>Bouche</u> Acidité agrumes marqué sur le citron</p> <p><u>Accord</u> Apéritif, asperge, fromage de chèvre</p> 
	<p>« Tamdem » Domaine Ouleb Thaleb, 2012, Rouge (13,5°) tarif: 17 €</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Evolué, rouge foncé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez puissant, note de poivre, genièvre, fruits rouges, très agréable</p> <p><u>Bouche</u> Franc, droit, belle attaque, vin encore un peu jeune légère astringence, belle longueur</p> <p><u>Accord</u> Belle pièce de bœuf grillée, de la viande cuisinée aux épices, du gibier en sauce et bien sûr ne pas oublier le tajine</p> 
	<p>« Errazuriz » Appellation Aconcagua Valley 2013, Rouge (13,5°), tarif: 19€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en fûts de chêne français, dont 35% neuf.</p> <p><u>Cépage</u> 100% Carmenere</p> <p><u>Robe</u> Jambes légères, rapide à se former, rouge très foncée</p> <p><u>Nez</u> Végétal, fermé, note de cabernet végétal, poivron</p> <p><u>Bouche</u> Fruits rouges, tanins qui manquent 1 peu de souplesse</p> <p><u>Accord</u> Cassoulet, daube, gibier</p> 
	<p>«Lidio Carraro Agnus» Appellation Serra Gaucha Vallée des Vignes 2011, Rouge (13,5°), tarif: 20 €</p> <p><u>Elevage</u> Passage en bois 8 à 10 mois, fut neuf</p> <p><u>Cépage</u> Merlot</p> <p><u>Robe</u> Rubis profonde</p> <p><u>Nez</u> Très joli nez, note vanillé, fruits noires, fruits confiturés</p> <p><u>Bouche</u> Velouté, arôme de fruits rouges, similitude avec des vins de st Emilion, légère astringence en fin de bouche</p> <p><u>Accord</u> Grillades, côte de boeuf.</p> 
	<p>« Pisano » Rio de Los Pajaros Reserve 2013, Rouge (13,5°), tarif: 24 €</p> <p><u>Elevage</u> Le vin est vieilli en fûts français durant approximativement 6 mois</p> <p><u>Cépage</u> Tannât, Syrah et Viognier.</p> <p><u>Robe</u> Violacé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez sur l'animal très puissant écurie, après aération réglisse, violette</p> <p><u>Bouche</u> Saveurs de myrtille et de cerise noire, beaucoup de puissance, ampleur en bouche, belle longueur</p> <p><u>Accord</u> Agneau de lait, cochon de lait, pata negra</p> 