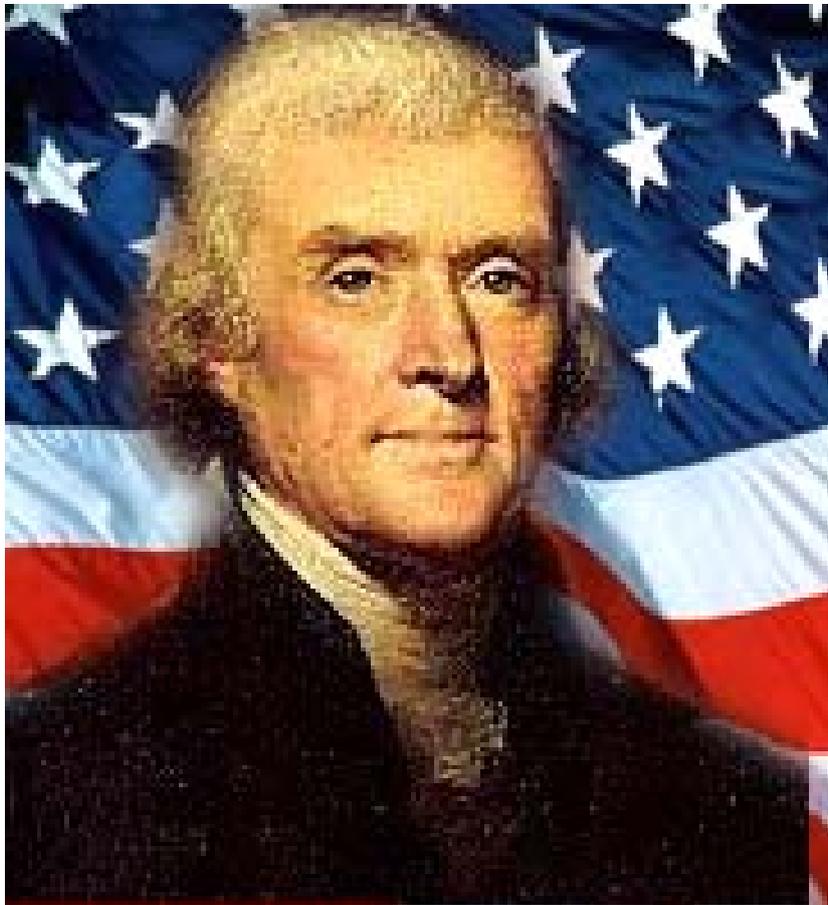


Pascal Mérat

*L'Histoire œnologique
de Thomas Jefferson*



	<p align="center">«Terres Blanches», Muscat: 2016, Blanc, (13°), tarif: €</p> <p><u>Elevage</u> Court sur fines lies.</p> <p><u>Cépage</u> Muscat blanc à petits grains dit MUSCAT DE FRONTIGNAN.</p> <p><u>Robe</u> Jaune pâle</p> <p><u>Nez</u> Nez complexe, Muscat , pêche, miel</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, du gras, acidité prononcé, amertume en fin de bouche</p> <p><u>Accord</u> Apéritif, Asperge</p>
	<p align="center">«Ravens Wood, Chardonnay», Californie: 2014, Blanc, (13,5°), tarif: €</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Jaune claire</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez animal, 2^{ème} nez confiserie</p> <p><u>Bouche</u> Bouche agréable, longueur courte, acidité sur la fin de bouche manque de finesse</p>
	<p align="center">«Les voyage de T.J.», Languedoc: 2015, Blanc, (13°), tarif: €</p> <p><u>Cépage</u> Viognier</p> <p><u>Robe</u> Jaune doré</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez agrume, citron 2^{ème} nez : fruits exotiques, fruits à chair blanches</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, milieu de bouche plat, Déséquilibre sur l'acidité, longueur courte</p>
	<p align="center">«Ravens Wood, Shiraz», Californie: 2013, Rouge, (xx°), tarif: €</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Rubis</p> <p><u>Nez</u> Fruits rouges cassis, épices, réglisse</p> <p><u>Bouche</u> Final 1 peu âpre, manque de finesse</p> <p><u>Accord</u> Grillades</p>
	<p align="center">«Domaine d'Escausses Vigne Blanche», Gaillac: 2014, Rouge, (12,5°), tarif: €</p> <p><u>Elevage</u> Un an en cuve pour 80% du volume et en fût pour 20 %</p> <p><u>Cépage</u> Syrah 40% - Fer Servadou 30% - Merlot 15% - Duras 10%- Cabernet Sauvignon 5%</p> <p><u>Robe</u> poupre</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez Souffre, fumier, 2eme nez : Grillé, fruits mûrs, défaut de fabrication</p> <p><u>Bouche</u> Pas d'attaque, Manque de matière, défaut de fabrication confirmé</p>

	<p>«Les voyage de T.J Pays d'Oc», Languedoc IGP:2014, Rouge, (13°), tarif: €</p> <p><u>Elevage</u> Un an en cuve pour 80% du volume et en fût pour 20 %</p> <p><u>Cépage</u> Grenache, Syrah, Mourvèdre</p> <p><u>Robe</u> Assez foncé</p> <p><u>Nez</u> Faible intensité, arômes simples sur le fruit</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, milieu de bouche volumineuse, longueur courte</p>
	<p>«Muscat de Frontignan Cuvée du Président», FRONTIGNAN: Blanc, (15°), tarif: €</p> <p><u>Cépage</u> Muscat blanc à petits grains dit MUSCAT DE FRONTIGNAN.</p> <p><u>Robe</u> Jaune Brillante</p> <p><u>Nez</u> Muscat prononcé, citron vert, abricot</p> <p><u>Bouche</u> Sucré amène de la lourdeur, manque d'élégance</p>