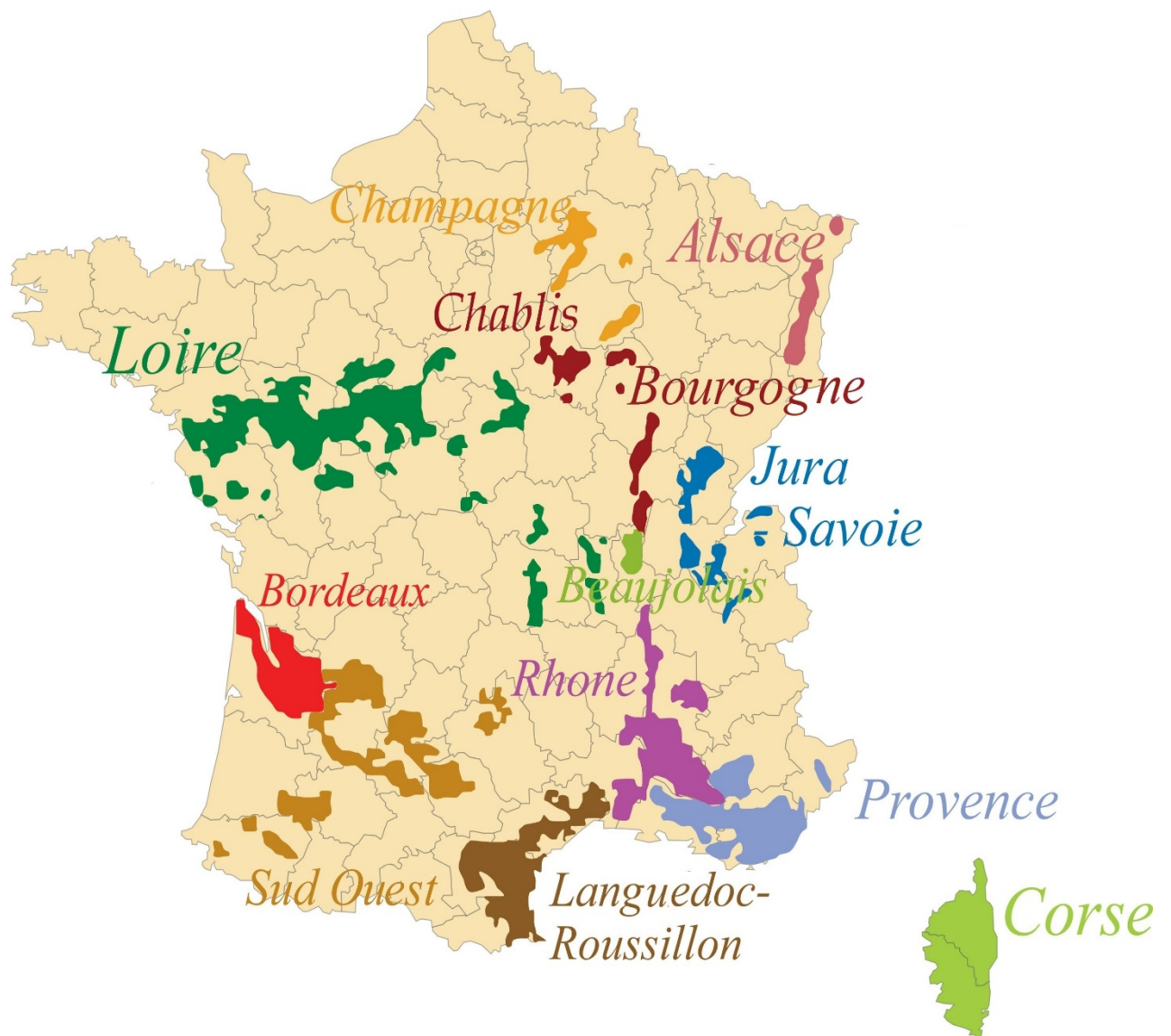


*Didier Sanchez*

# *Les Grands Vins Matures*



	<p><b>«Pfersigberg», Riesling Grand Cru: 2002</b>, Blanc, (13,5°), tarif: 38€</p> <p><u>Cépage</u> Riesling</p> <p><u>Robe</u> Or, jambes légères</p> <p><u>Nez</u> Empyromatique (pétrole), agrumes (ananas), pierre, nez puissant</p> <p><u>Bouche</u> Belle acidité, belle longueur, vin sec</p> <p><u>Accord</u> Poisson</p>
	<p><b>«Domaine du Clos Naudin», Vouvray: 2007</b>, Blanc, (13°), tarif: 28€</p> <p><u>Cépage</u> Chenin</p> <p><u>Robe</u> Jaune</p> <p><u>Nez</u> Minérale, pomme</p> <p><u>Bouche</u> Belle puissance, côté pommé, fraîcheur, équilibre acidité gras</p>
	<p><b>«Goutte d'Or: buisson charles», Meursault 1<sup>er</sup> Cru: 2003</b>, Blanc, (13°), tarif: 55€</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Jaune verte</p> <p><u>Nez</u> Puissant, 1<sup>ere</sup> nez : réduit ; 2<sup>ème</sup> nez : végétal, beurre, abricot, fruit sec, fraîcheur → Nez complexe</p> <p><u>Bouche</u> Attaque avec une belle ampleur, gras qui enveloppe la bouche, aromatique, finale sur la fraîcheur, très belle longueur</p>
	<p><b>«Le Combard», Côte-Rôtie: 2009</b>, Rouge, (12,5°), tarif: 45€</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Evolué, brun, pas très intense</p> <p><u>Nez</u> Puissant, 1<sup>ere</sup> nez : cuir, animal 2<sup>ème</sup> nez : fruits noirs, pruneau, réglisse, tapenade Nez complexe,</p> <p><u>Bouche</u> Très belle équilibre, ampleur, longueur, beaucoup de fraîcheur, matière légère, belle finesse</p>
	<p><b>«Bel Air-Marquis d'Aligre», Margaux: 1996</b>, Rouge, (12,5°), tarif: 48€</p> <p><u>Elevage</u> Elevé en cuve 4 ans</p> <p><u>Cépage</u> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc</p> <p><u>Robe</u> Robe légère, Ambrée, tuilée,</p> <p><u>Nez</u> Poivron signe du cabernet sauvignon, épice, réglisse, menthol, côté mûre</p> <p><u>Bouche</u> Matière délicate, Manque de puissance, Longueur moyenne</p>