

*Sophie KOPETSKI*



	<p><b>«Domaine Barroubio, le petit dernier», Pays d'oc: 2017</b>, Blanc, (13°), tarif: 7,5€</p> <p><u>Cépage</u> Muscat petit grain</p> <p><u>Robe</u> Brillante</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez ouvert, expressif ; 2<sup>ème</sup> nez : agrumes, citron</p> <p><u>Bouche</u> Le vin accompagne bien le chocolat car il n'est pas très sucré, les arômes sont subtils</p> <p><u>Chocolat</u> TLALOCAN : ganache à l'ananas, zeste de citron, piment ancho, chocolat Tilaran (Costa Rica)</p>
	<p><b>«Le secret des marchands», VDP côtes catalanes: 2016</b>, rouge, (15°), tarif: 13,5€</p> <p><u>Elevage</u></p> <p><u>Cépage</u> Grenache</p> <p><u>Robe</u> Belle brillance, foncé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez ouvert, 2<sup>ème</sup> nez : Pruneau, fruits rouges, fruits noirs</p> <p><u>Bouche</u> Fraicheur, sur le fruit, longueur moyenne</p> <p><u>Chocolat</u> Ganache SAVANA ganache au poivre de la jamaïque, chocolat Mangoky (Madagascar)</p>
	<p><b>«Recondita Armonia, Gutierrez de la vega», Monastrel: 2013</b>, Rouge, (13,5°), tarif: 17,5€ en 50 cl</p> <p><u>Cépage</u> Mourvèdre</p> <p><u>Robe</u> Brillance, sombre</p> <p><u>Nez</u> Pruneau, cerise griotte</p> <p><u>Bouche</u> Pruneau, fruits rouge, belle fraicheur, très belle onctuosité, et longueur en bouche, très beau mariage avec le chocolat</p> <p><u>Chocolat</u> Chua d' Aragua : 68% Venezuela</p>
	<p><b>«Ximenez Spinola, Exceptionnal Harvest» Jerez 2015</b>, Blanc, (12,5°), tarif: 21,5 €</p> <p><u>Cépage</u> Pedro Ximenez</p> <p><u>Robe</u> Très doré, paille, beaucoup de larmes</p> <p><u>Nez</u> Noix, Tabac froid, Foin, beurre, datte, complexe</p> <p><u>Bouche</u> Puisant, frais, longueur en bouche, notes oxydatives</p> <p><u>Chocolat</u> PIEMONTE : praliné aux noisettes de piémont et noisettes romaines, chocolat Mangoky (Madagascar)</p>
	<p><b>«Cuco, Bodega Barbadillo», Jerez: 2006</b>, Blanc, tarif: 36€</p> <p><u>Cépage</u> Palomino</p> <p><u>Robe</u> Ambre, Muté</p> <p><u>Nez</u> fruits secs, noisettes, datte, abricot, complexe et intense</p> <p><u>Bouche</u> Très grande longueur, acidité qui permet de donner un équilibre à ce vin de grand calibre qui nous sort de nos dégustations habituelles</p> <p><u>Accord</u> Praliné aux noisettes, piémont d'Italie et noisettes broyé à la meule, chocolat mangoky (Madagascar)</p>