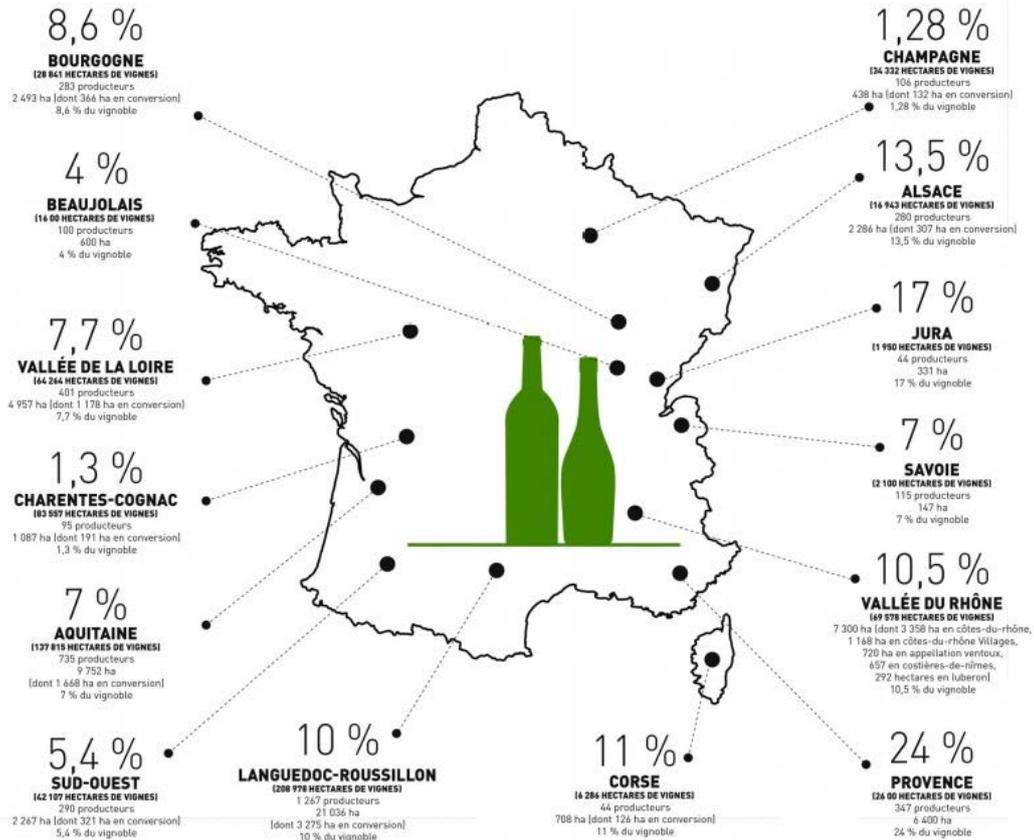




Les vins biologiques / biodynamiques / naturels

LA RÉPARTITION DES VINS BIO EN FRANCE



Domaine Jean Louis Trapet : Cuvée A minima 2016



<u>Appellation</u>	Bourgogne blanc
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Elevage sur lie, Cultivé en biodynamie depuis 1995
<u>Cépage</u>	Chardonnay
<u>Robe</u>	Claire pâle,
<u>Nez</u>	1ere nez : discret, citronné, 2 ^{ème} nez : expression acide, citron, pêche
<u>Bouche</u>	Fraicheur, gras, un peu trop acidité, longueur moyenne
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	19 €

Cuvée Jean Paul Dubost : Domaine du Tracot 2016



<u>Appellation</u>	Fleurie
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	nature non labelisé
<u>Cépage</u>	Gamay
<u>Robe</u>	Violacé
<u>Nez</u>	1ere nez : fruits murs, fruits noirs 2 ^{ème} nez : plus puissant
<u>Bouche</u>	Acidité Tanins fondus, longueur moyenne
<u>Accord</u>	Charcuterie, volaille
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	20 €

Domaine Olga Raffault 2016



<u>Appellation</u>	Chinon Rouge
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Bio, Elevé en foudre
<u>Cépage</u>	Cabernet Franc
<u>Robe</u>	Rubis, intensité moyenne, jambes intensité
<u>Nez</u>	1ere nez animal, 2eme nez : encore animal, champignon, fruits noirs
<u>Bouche</u>	Sur le fruit, longueur moyenne
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	12 €

Cuvée Roc-Epine - Domaine Lafond 2016



<u>Appellation</u>	Lirac
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Bio, futs neufs 3 à 4 mois
<u>Cépage</u>	Grenache 60%, syrah 30%, Carignan (en coteaux) 5%, Mourvèdre 5%
<u>Robe</u>	Intensité forte, rubis couleur violacée, larmes épaisses
<u>Nez</u>	1ere nez : Légèrement animal 2 ^{ème} nez : poivre, fruits cuits, café, vanille
<u>Bouche</u>	Puissant, tanin léger, équilibré, longueur moyenne
<u>Accord</u>	Viande rouge
<u>Degré</u>	14°
<u>Tarif</u>	10 €

L'impertinent - Château les Estanilles 2016



<u>Appellation</u>	Faugères
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Bio, Elevage 100 % en foudre, demi-muids et barrique pendant 12 mois.
<u>Cépage</u>	30 % Syrah, 20 % Grenache, 15 % Carignan, 15 % Cinsault, 20 % Mourvèdre
<u>Robe</u>	Couleur rubis, larmes présentes
<u>Nez</u>	Très agréable, 1 ^{re} nez : épice, fraîcheur menthol 2 ^{ème} nez : fruits
<u>Bouche</u>	Soyeux avec un peu acidité, belle attaque, bel équilibre, tanins fondus
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	12 €

Clos Saint Landelin - Domaine René Muré 2010



<u>Appellation</u>	Gewurztraminer
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Biodynamie
<u>Cépage</u>	Gewurztraminer
<u>Robe</u>	Brillante, dépôt tartrique, jaune or, jambes épaisses et lentes
<u>Nez</u>	Litchi, coin, miel, complexe
<u>Bouche</u>	Belle sucrosité, équilibré par la fraîcheur
<u>Accord</u>	Volaille, foie gras, tarte au citron, clémentine confite
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	38 €

Référence