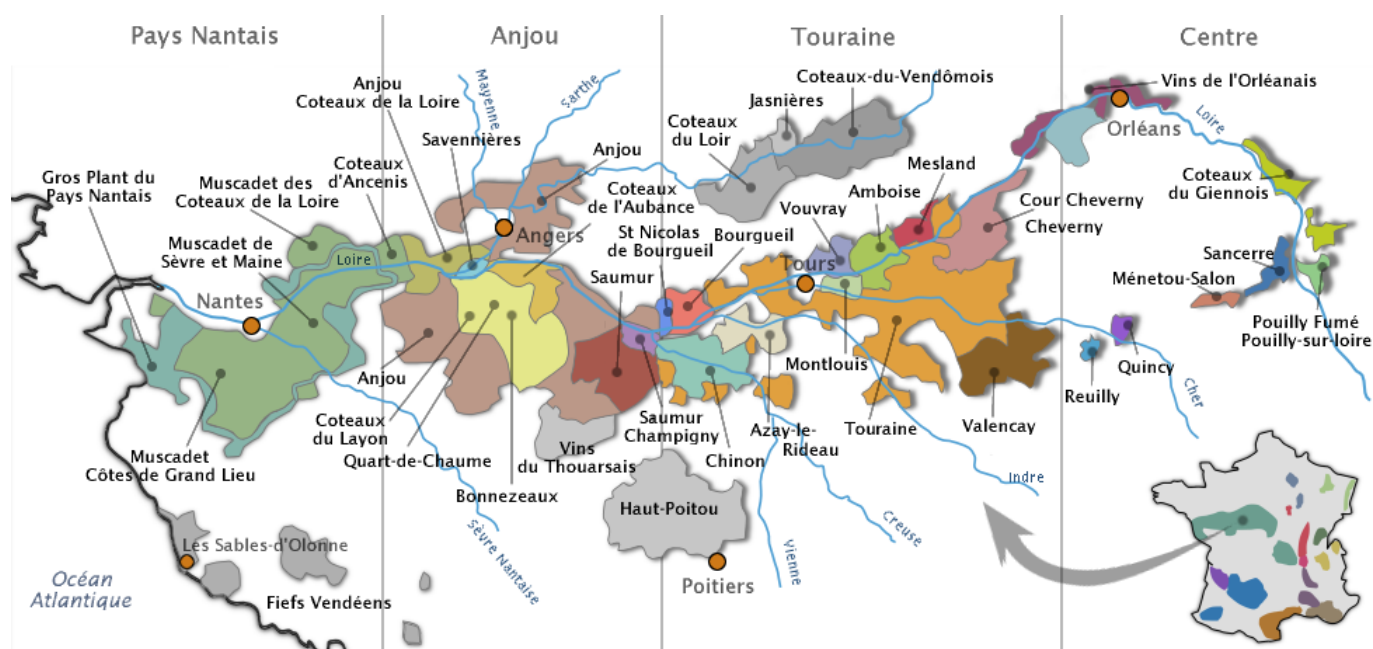


Didier Sanchez

Les vins de Loire Matures



	«Sèvre et Maine, Michel Brégeon», Muscadet: 2002, Blanc, (12°) <u>Elevage</u> Sur lies 9 ans <u>Cépage</u> Melon de Bourgogne <u>Robe</u> Jaune claire <u>Nez</u> Salin, Minéral, citron, agrumes <u>Bouche</u> Acidité, droit, tendu, présence d'un peu de gras, citronné <u>Accord</u> Fruits de mer, coquillage, caviar
	«Domaine Boulay "La Côte"», Sancerre: 2012, Blanc, (13°) <u>Cépage</u> Sauvignon <u>Robe</u> Argent <u>Nez</u> Puissant, minéral, miellé, floral <u>Bouche</u> Belle entrée en bouche, milieu de bouche très minéral, belle longueur, final sur l'agrumes, présence de gras <u>Accord</u> Poissons, chèvre
	«Domaine Les Roches», Chinon blanc: 2003, Blanc, (12,5°) <u>Elevage</u> 4 ans en vieux foudre <u>Cépage</u> Chenin <u>Robe</u> Jaune or <u>Nez</u> Très aromatique, pêche, coing <u>Bouche</u> Belle ampleur, équilibre acidité, gras, un peu austère <u>Accord</u> Poissons d'eau douce
	«Domaine Huet "Le Mont"», Vouvray: 2009, Blanc, (13,5°) <u>Cépage</u> Chenin <u>Robe</u> Or pâle <u>Nez</u> 1er nez : pierre, minéral, poire <u>Bouche</u> Grande ampleur, belle matière, grande longueur, belle réussite <u>Accord</u> Poissons, viandes blanches
	«La Roche aux Moines Clos de la Bergerie », Savennières: 1997, Blanc, (13°) <u>Cépage</u> Chenin <u>Robe</u> Jaune prononcée <u>Nez</u> Miellé et minéral <u>Bouche</u> Belle entrée en bouche, matière très fine et élégante, suave, beau gras, amertume amenée par le schiste <u>Accord</u> Viandes blanches, saumon