Une image contenant conteneur, verre, vin, intérieur

Description générée automatiquement**A la découverte des vins de la Grande Béroche**

**Les blancs:**

**Divona (Gamaret x Bronner)– Doral (Chasselas x Chardonnay) – Sauvignon - Viognier**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Cépage(s)** | **Robe** | **Nez** | **Bouche** | **Eval. (1 à 4)** |
|  | Divona |  | Notes exotiques et une réelle minéralité. Bonne intensité aromatique sur des notes fruitées comme la mangue, l’abricot, la mirabelle et les agrumes | Belle onctuosité, richesse et longueur. Vin frais, légèrement salin |  |
|  | Doral |  | Subtil, floral, fruits exotiques | Aromatique, fruits exotiques, belle acidité |  |
|  | Sauvignon |  | Agrumes, notes de citron et pamplemousse | Léger, vif, sec et minéral, bonne longueur. |  |
|  | Viognier |  | Abricot, fruits exotiques | Bel équilibre entre rondeur et acidité, notes boisées |  |

Évaluation: 4 = très bon / 3 = bon / 2 = correct / 1 = insuffisant

**Une image contenant conteneur, verre, vin, intérieur

Description générée automatiquement**

**Les rouges :**

**Divico (Gamaret x Bronner) – Galotta (Gamay x Ancellotta)– Gamaret (Gamay x Reichensteiner)– Mara (Gamay x Reichensteiner)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Cépage(s)** | **Robe** | **Nez** | **Bouche** | **Eval. (1 à 4)** |
|  | Divico |  | Intense avec des notes fruitées de framboises, de mûres et de cassis. Également notes de café, de piment et une touche florale (pivoine) | Souple, volumineuse et fraîche. Notes de cassis et de mûres ainsi qu’un soupçon de torréfaction. Les tanins sont bien intégrés |  |
|  | Galotta |  | Notes florales et de cassis. Impression d’effluves d’alcool. | Cassis, fruits noirs. Note légèrement poivrée. Tannique et légère astringence. |  |
|  | Gamaret |  | Épicé, fruits rouges et noirs (griotte), notes boisées et cuir | Tannins puissants, vivacité, densité |  |
|  | Mara |  | Petits fruits, framboise et cassis | Corsé, tanins discrets et équilibrés |  |

Évaluation: 4 = très bon / 3 = bon / 2 = correct / 1 = insuffisant

Ordre des vins pour la dégustation :

Les blancs : 1) Divona 2) Sauvignon 3) Doral 4) Viognier

Les rouges : 1) Mara 2) Divico 3) Galotta 4) Gamaret