

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Bourgogne 2017, door Evert Vermoesen.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 27/01/2020

Aantal proevers : 9 Wit: 1-2-3-4-5. Rood: 6-7-8-9-10.

1. Dom. Du Prieuré, Savigny Les Beaune 2014 (13 %) 15,50 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten. Beetje sterfruit, beetje calvados, beetje sterfruit.	B+	
		B	9
Smaak :	Aanzet van zure appel, wat mineralig. Vlak middenstuk en appeltoets met zuren in finale. Vrij korte afdronk.	C	

2. Dom. Du Prieuré, Savigny Les Beaune 2017 (13 %) 15,50 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Strakke aanzet van citronné, sterfruit. Licht exotisch, ananas. Beetje ziltig.	B+	9
		B	
Smaak :	Frisse aanzet van citronné, ananas, zestes van pompelmoes. Frisse, middellange afdronk. Moet jong gedronken worden.	C	

3. Dom. Jaeger-Defaix, 1er Cru Rully Rabourcé 2017 (13,5 %) 24 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Exotisch fruit, ananas.	B+	9
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit. Vettiger en lactisch in evolutie. Licht bittertje in finale en gedragen door mooie zuurtjes.	C	

4. Dom. Rollin, Pernand-Vergelesses, Les Cloux 2018 (13 %) 31 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Exotisch sterfruit, meloen, ananas, lychee. Wat mineralig.	B+	9
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, lychee. Mooie zuurtjes in evolutie. Licht bittertje in finale.	C	

5. Dom. Rollin, Corton-Charlemagne Grand Cru 2017 (13,5 %) 90 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	4
Geur :	Exotisch fruit, ananas, peer, boter, marsepein.	B+	5
		B	
Smaak :	Peer in aanzet, heeft body. Lactisch in evolutie, mollig, mineralig. Gebrande nootjes in finale.	C	

6. Dom. Du Prieuré, Savigny Les Beaune, Vieilles Vignes 2013 (13 %) 16,90 €

Visueel :	Kersenrood met duidelijke evolutie. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rood steenfruit, pels, leder, gebrand.	B+	
		B	9
Smaak :	Gemiddelde aanzet van rijp steenfruit. Vlak middenstuk met kruiden en schrale zuren en uitdrogend in finale.	C	

7. Dom. Du Prieuré, Beaune 1er Cru, Les Champs Pimont 2013 (13 %) 27 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp steenfruit, krieken, kers, jenever, kruidig.	B+	
		B	9
Smaak :	Aanzet van rijp steenfruit. Vlak middenstuk, wat fruit in finale. Stevige zuren van krieken op jenever. Iets te oud al...	C	

8. Dom. Dufouleur, Nuits St. Georges 1er Cru, "Clos des Perrières" 2017 (13,5 %) 55 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Weinig evolutie.	AA	
		A	3
Geur :	Rijp rood steenfruit, bosbessen, kruidig, twijgjes.	B+	6
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit. Krachtig in evolutie en goed in balans. Tabak. Krachtig en met goede lengte.	C	

9. Dom. Des Beaumont, Gevrey-Chambertin 1er Cru, Les Cherbaudes 2017 (14 %) 87 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Geen veroudering.	AA	
		A	3
Geur :	Rood fruit, frambozen. Ether, gebrande toetsen, alcohol.	B+	5
		B	1
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Krachtig in evolutie. Gebrande toetsen en getoast brood. Warme finale met alcohol die overheerst.		
		C	

10. Dom. Dufouleur, Fixin 1er Cru, "Clos du Chapitre" Monopole 2017 (13,5 %) 42 €

Visueel :	Kersenrood. Geen veroudering.	AA	
		A	
Geur :	Krieken op alcohol. Wat staligheid.	B+	6
		B	3
Smaak :	Fruitige aanzet van krieken, beetje kersen. Evolueert naar peper, paprika en groenigheid. Krieken op alcohol in finale met stevige zuren.		
		C	

11.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	

12.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	