

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Domaine Arnaud Ente, Meursault**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 18/04/2011

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

1. Meursault 2006 (13,6 %) 48,50 € (4532 flessen)

Visueel :	Bleekgeel van citrus.	AA	
		A	8
Geur :	Mooie neus van mineraliteit, nootjes, biscuit. Agrum, babyananas.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, heel zuivere aanzet van rijp fruit. Prachtige acideit van pompelmoes, citrus. Mooie bitterheid van agrum.	C	

2. Meursault " Clos des Ambres " 2006 (13,8 %) 62,50 € (3419 flessen)

Visueel :	Lichtgeel. Mooie concentratie.	AA	
		A	8
Geur :	Complexe neus: vooral fumé, silex. Exotisch fruit, ananas, citrus. Wite peper. Amandelschilfers.	B+	
		B	
Smaak :	Frisse, aangename aanzet. Exotisch fruit, ananas, citrus. Schil van pompelmoes. Ietwat mollig. Vuursteentoets. Mooie, lange afdronk. Smaak is congruent met neus.	C	

3. Meursault " Les Petits Charrons " 2006 (13,2 %) 85,00 € (901 flessen)

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	3
Geur :	Vrij gesloten. Beetje mineraliteit. Pompelmoes, citrus. Zoete toets van appel.	B+	5
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Pompelmoes, citrus. Frisse zuren. Appeljenever in finale. Lange afdronk. Smaakt jonger.	C	

4. Meursault Premier Cru " La Goutte d' Or " 2006 (13,4 %) 99,50 € (1363 flessen)

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	7
Geur :	Mineraliteit. Limoenschil. Rosépompelmoes. Perzik.	B+	1
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet van limoenen. Veel mineraliteit, kalk. Mooi bittertje in finale. Is minder toegankelijk, wel subtiel.	C	

5. Puligny-Montrachet Premier Cru " Les Referts " 2006 (13,6 %) 99,50 € (854 flessen)

Visueel :	Lichtgeel. Mooi helder.	AA	2
		A	6
Geur :	Elegante, mooie neus. Mineralen. Limoenschil, notengeur. Zoete toets van witte, rijpe perzik.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet van mineraliteit. Limoenschil. Ook een zoete toets, maar toch stevige zuurtjes aanwezig. Vol warm (van alcohol) in afdronk.	C	

6. Meursault " La Sève du Clos " 2004 (13,1 %) 98,50 € (1565 flessen)

Visueel :	Licht goudgeel. Helder. Mooie concentratie.	AA	1
		A	7
Geur :	Rijpe appel. Na walsen: lactisch, een zekere molligheid. Rijpe, geblutste appel. Honing. Boter, caramel.	B+	
		B	
Smaak :	Frisse aanzet. Mineraliteit. Citrus. Botertoets van chardonnay en hout. Lange, frisse afdronk. Een goed verweven wijn...	C	

7. Volnay Premier Cru " Les Santenots du Milieu " 2006 (13,1 %) 61,00 € (1750 flessen)

Visueel :	Kersenrood. Lichte concentratie. Helder. Lichte evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Mooie neus: rijp, rood fruit; kersen, aardbeien. Kruidigheid, peper. Gebrande toetsen.	B+	7
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp fruit: aardbeien, frambozen. Mooi verweven. Groene twijgjes en wat licht uitdrogende tannines in finale. Lange afdronk.	C	

8.

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