

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Ch.FRANC MAYNE, St.Emilion Grand Cru, verticaal**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 05/03/2012**

Aantal proevers : **7**

1. Ch. Franc Mayne 2002 (13 %) 27,00 €

Visueel :	Robijnrood.	AA	
		A	
Geur :	Vers rood fruit. Kersen. Vanille. Opgelegde kriekjes. Natuurlijke kruidigheid. Bosgeur.	B+	6
		B	1
Smaak :	Kruidigheid en kersen. Soepele wijn. Neus en smaak zijn gelijk, complementair. Soepele wijn.	C	

2. Ch. Franc Mayne 2003 (12,5 %) 26,10 €

Visueel :	Kersenrood.	AA	
		A	
Geur :	Uitbundige neus. Rijp fruit, kruidig, hout. Zwart steenfruit.	B+	2
		B	5
Smaak :	Stevige aanzet. Vanille. Kriekjes op jenever in finale. Stevige bittertje en meer zuren op einde.	C	

3. Ch. Franc Mayne 2007 (13 %) 26,10 €

Visueel :	Kardinaalrood (tint dichterbij paars). Middelmattige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Typische Bordeaux-neus: gestoofd fruit, rood en zwart fruit. Gebrande toetsen. Mokka, koffie, vanille. Gedroogde tijm.	B+	3
		B	4
Smaak :	Kruidige aanzet. Rijpe fruittoetsen. Kruidige finale met zuurtje en bittertje in finale. Ook terroir, humus en aardse toetsen in smaak die eerder aan een Pomerolwijn doen denken.	C	

4. Ch. Franc Mayne 2004 (13,5 %) 27,90 €

Visueel :	Donkerrood. Weinig evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Vanilleopstoot voor walsen. Na walsen: rood steenfruit, gebrande toetsen. Kruidig, munt, zwarte peper.	B+	3
		B	4
Smaak :	Stevige aanzet. Evenwichtig. Goed onderbouwd fruit en kruidigheid. Warme, bittere afdrank met meer zuren.	C	

5. Ch. Franc Mayne 2000 (12,5 %) 43,20 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Steenfruit, vanille, kruidigheid. Na walsen: bosgeur, humus.	B+	6
		B	1
Smaak :	Rood steenfruit in aanzet. Vanille. Frisse zuren. Mooie, fruitige afdronk met licht bittertje. Is meer verweven.	C	

6. Ch. Franc Mayne 2001 (12,5 %) 28,80 €

Visueel :	Kersenrood. Veroudering aan rand. Middelmattige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Bosgrond. Gestoofd fruit. Kruidigheid na walsen.	B+	1
		B	6
Smaak :	Soepel in aanzet en evolutie. Kruidig. Licht bittertje in finale. Is minder vlezig, iets meer verschraald.	C	

7. Ch. Franc Mayne 2005 (13,5 %) 36,30 €

Visueel :	Intens rood. Stevige concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Voor walsen: eerder gesloten, kaas. Na walsen: zwarte braambes. Rijp, zwart fruit met een zekere fraîcheur. Beetje venkel.	B+	1
		B	
Smaak :	Zwart fruit in aanzet. Hout en vanille mooi aanwezig. Mooi verweven wijn. Zuren zijn ondersteunend. Gedroogde kruiden, chocolade. Meer evenwicht in afdronk.	C	

8. Ch. Franc Mayne 2006 (13,5 %) 29,70 €

Visueel :	Robijnrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Kruidig, vanille. Getoast, gebrande toetsen.	B+	5
		B	2
Smaak :	Stevige aanzet. Tanninerijk, kruidig. Stroever dan 7. Bittertje in afdronk.	C	

9. Ch. Franc Mayne 2008 (13,5 %) 27,00 €

Visueel :	Kardinaalrood met paarse rand.	AA	
		A	1
Geur :	Voor walsen: framboos, braambes. Na walsen: leder, twijgjes. Kriekjes op jenever. Beetje vanille.	B+	5
		B	1
Smaak :	Aanzet van rood fruit en zuren. Frambozen en zoetheid in midden. Onrijp bitter in finale.		
		C	

10.

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

11.

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

12.

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