

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **MERLOT**

Plaats / Datum : G. Walschap, Londerzeel 17/11/2009

Aantal proevers : 5 + Herman Vermoesen

1. Domaine de l' Isthme, V.d.P d' Oc 2005 (12,5 %) 6,50 €

Visueel :	Kersenrood. Middelmattige tot stevige concentratie. Weinig veroudering aan de rand.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Niet te intens. Rijp rood steenfruit. Licht animaal. Na walsen: leder, cacao.	B+	
		B	5
Smaak :	Frisse aanzet. Fruitig in evolutie met dominant zuur tot in finale. Bittertje. Vrij korte afdronk.	B-	
		C	

2. Teresa Rizzi, IGT Delle Venezie, Italië 2007 (12 %) 4,50 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte concentratie. Beetje tranend. Geen veroudering.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Rood steenfruit. Valt weg na walsen.	B+	
		B	5
Smaak :	Fruitige aanzet. Kersen in evolutie. Evenwichtig. Fruitige finale. Niet te veel body, geen krachtpatser.	B-	
		C	

3. Virginie La Grange, Elevé en fût de chêne, VdP d' Oc 2006 (12,5 %) 6,15 €

Visueel :	Kersenrood. Iets meer concentratie (tss 1-2). Parse rand.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Vrij gesloten. Houttoets. Na walsen: bos.	B+	3
		B	2
Smaak :	Wat mollige aanzet met rood fruit. Rodde bessen in evolutie. Alcohol. Bittertje in finale. Korte afdronk.	B-	
		C	

4. Domaine Virginie, VdP d' Oc 1994 (12 %) 3,40 €

Visueel :	Bruinrood. Middelmattige concentratie. Tranend. Bruine rand, duidelijk veroudering.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Gesloten, ook na walsen.	B+	
		B	4
Smaak :	Frisse aanzet. Schraal, zurig in evolutie en finale. Neigt naar tertiair. Over hoogtepunt.	B-	1
		C	

5. Ch. Martet, Réserve de Famille, Sainte-Foy de Bordeaux 2003 (13,5 %) 23,20 €

Visueel :	Kersenrood. Heel diepe concentratie. Geen evolutie. Miniem waterige rand. Heel vettige tranen.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Kersen. Beetje pruimen. Eikenhouten vat. Na walsen: kruidig, bos, pels.	B+	5
		B	
Smaak :	Mollige, vlezig aanzet. Rood fruit. Vanilletoets. Beetje leder. Warm bittertje in finale. Mooie, lange afdronk.	B-	
		C	

6. Casa Lapostolle, Rappel Valley, Chili 2005 (14,5 %) 12,75 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Paarse rand. Tranend. Geen veroudering.	AA	
		A+	
		A	3
Geur :	Niet te intens. Rood steenfruit. Rijp zwart fruit. Rokerig, gebrande toetsen. Na walsen: iets floraal. Vanille.	B+	2
		B	
Smaak :	Mollige, stevige aanzet. Fruitig en kruidig in evolutie. Aangename, stevige tannines in finale. Lange afdronk. Wijn met body.	B-	
		C	

7. Casa Lapostolle, Cuvée Alexandre, 2005 (14,5 % - 85% Merlot/15% Carmenère) 24,55 €

Visueel :	Donkerrood. Heel diepe concentratie. Paarse rand. Tranend. Geen veroudering.	AA	
		A+	
		A	5
Geur :	Weelderig. Floraal. Krieken. Na walsen: gekneusde krieken(sap)	B+	
Smaak :	Krachtige aanzet met kruidigheid. Heel rijp, zwart fruit in evolutie. Peper. Hout. Heel fijne tannines in finale. Lange afdronk. Subtiel bittertje. Heel evenwichtig.	B	
		B-	
		C	

8. Montes Alpha, Colcha Guavalley, Apalta Vineyard, Chili (14 %) 2003 17,75 €

Visueel :	Donkerrood. Paarse rand. Diepe concentratie. Tranend.	AA	
		A+	
		A	2
Geur :	Frisse neus. Fruit. Na walsen: houttoets, geroosterde toetsen, gerookt spek.	B+	3
		B	
Smaak :	Frisse aanzet. Evenwichtig in evolutie met rood fruit, braambessen. Geroosterde toetsen. Middellange, stevige afdronk. Vanille. Minder complex dan 7.	B-	
		C	

9. Merlot Noir N° 314 (Lafleur du Roy) 1989 28,10 €

Visueel :	Bruin-, steenrood. Middelmatische concentratie. Oranjerand, duidelijk veroudering. Tranend.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Open neus. Tertiair. Overrijp fruit. Bloemen. Na walsen: putje, stal, beetje animaal.	B+	
		B	
Smaak :	Frisse aanzet. Schraal in evolutie. Tertiaire finale.	B-	5
		C	

10. Merlot Noir N° 349 1989 28,10 €

Visueel :	Bruinrood. Lichte concentratie. Waterige rand. Oranjerand. Heel licht tranend.	AA	
		A+	
		A	
Geur :	Overrijpe krieken. Na walsen: kelder, muf, champignon.	B+	
		B	
Smaak :	Flauwe aanzet. Beetje rood fruit in evolutie. Onaangenaam bittertje in finale. Zeer korte afdronk. Iets beter dan 9.	B-	5
		C	

11.

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

12.

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