

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Château du HAUT PEZAUD**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel ( MWK + DEGUVIN + Basiscursisten 2004 ) 21/10/2004

Aantal proevers : 14

Wit: 1-2-6-7

Rosé: 3

Rood: 4-5

## 1. Bergerac Sec, élevé en fût de chêne ( 12,5% ) 2002 6,50 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten. Beetje fruit. Vleugje lactisch, dat nadien wegvalt. Hout.	B+	
		B	14
Smaak :	Evenwichtig. Wat fruitig. Is een frisse wijn met geen expressie in de mond. Kurkdroog. Korte afdrank. Correcte wijn.		
		C	

## 2. Côtes de Bergerac, Moelleux, ( 12,5% ) 2002 6,95 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Zeer gesloten neus, ook na walsen. Beetje anijs, sterfruit.	B+	
		B	14
Smaak :	Zwakke, zure aanzet. Zoet in evolutie, beetje plakkerig. Licht vuile bitterheid in finale. Niet verweven, weinig expressie.		
		C	

## 3. Bergerac Rosé ( 14% ) 2002 6,50 €

Visueel :	Lichte concentratie. Rode ajuin, bruinrood. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Wat rijp fruit, ook na walsen, maar niet expressief.	B+	
		B	6
Smaak :	Mollig in aanzet. Vlak in evolutie. Vuile bitterheid in finale. Onaangename smaak. Vanwaar komt die bittere toets?	B-	8
		C	

## 4. Côtes de Bergerac, Rouge ( 50 cl ) ( 13,5% ) 2002 6,50 €

Visueel :	Kardinaalrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Voor walsen: wat lactisch. Steenfruit. Na walsen: vanille.	B+	
		B	14
Smaak :	Sterke aanzet. Zuurdominant in evolutie met bittertje in finale. Tannines zijn niet verweven, wat de wijn aan de ruwe kant maakt. Heeft weinig body.		
		C	

**5. Côtes de Bergerac, élevé en fûts de chêne ( 13,5° ) 2002 8,70 €**

Visueel :	Paarsrood. Heel diepe concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp rood steenfruit. Vanille.	B+	6
		B	8
Smaak :	Goede mollige aanzet. Rijp steenfruit. Wat zuur dominant middenstuk. Aangename tannines in finale. Middelmattige afdronk. Wijn met goede structuur, maar mist wat complexiteit.		
		C	

**6. Monbazillac ( 13,5% ) 2001 ( 50 cl ) 6,50 €**

Visueel :	Citroengeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Duidelijke, weelderige neus: honing, bloemen.	B+	8
		B	6
Smaak :	Evenwichtig. Soepel, rond. Mist toch wat zuur. Goede afdronk.		
		C	

**7. Monbazillac, élevé en fûts de chêne ( 13,5% ) 2001 8,70 €**

Visueel :	Stro- tot goudgeel. Helder. Goede concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Minder intense neus: rijp tot overrijp fruit ( abrikozen, perzik en een beetje floraal.	B+	9
		B	1
Smaak :	Perfect evenwichtig: zoet beter ondersteund door zuur. Korte afdronk. Is een mooi gemaakt product.		
		C	

**8.**

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

9.

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

10.

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

11.

Visueel :		AA	
		A	5
Geur :		B+	
		B	
Smaak :		B-	
		C	

12.

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

13.

Château du HAUT PEZAUD

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

**14.**

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