

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Roséwijnen**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel ( MWK + DEGUVIN ) 29/08/2005

Aantal proevers : 9 ( vanaf wijn nr. 5: 10 )

## 1. Pech-Celeyran, Cuvée Sixtine Rosé, VdP des Côtes de Pérignan 2004 4,55 €

Visueel :	Zalmkleur. Stevige concentratie. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Gesloten in stille fase. Fruitig na walsen:frambozen. Neusjessnoep.	B+	3
		B	6
Smaak :	Mooi fruitig in aanzet met fris zuurtje. Vrij evenwichtig. Korte afdronk.	C	

## 2. Rosé de Syrah, Domaine Virginie, VdP d'Oc 1995 ( 12/2001: 4,80 € )

Visueel :	Amberkleurig. Intense concentratie. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Gemaderiseerd.	B+	
		B	2
Smaak :	Totaal versleten als wijn. Gemaderiseerd.		7 B-
		C	

## 3. Maître Sommelier, Gris de Gris, VdP d'Oc 1998 ( 5,10 € )

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Kartonachtig. Lactisch.	B+	
		B	3
Smaak :	Kort, vlak, over zijn tijd. Zuur, bitter einde. Korte afdronk. Een vermoeide wijn met geen kracht meer.	C	6

## 4. Rosé de Syrah, Domaine Astruc, VdP d'Oc 2003 7,35 €

Visueel :	Roos.	AA	
		A	1
Geur :	Niet expressief in stille fase. Na walsen: rijp fruit ( meloen ) bloemetjesgeur, beetje krieken op jenever.	B+	3
		B	5
Smaak :	Is vol en vlezig. Krachtig. Fris. Is molliger dan 1.	C	

**5. Château du Haut Pezaud, Bergerac Rosé 2002 6,50 €**

Visueel :	Tussen roos- en amberkleurig. Intens van kleur.	AA	
		A	
Geur :	Initieel: rietsuiker ( valt nadien weg ). Vrij gesloten. Rijpe aardbei.	B+	1
		B	9
Smaak :	Zure aanzet. Vlak. Begin van maderisatie. Bitter einde.	C	

**6. Château Perayne, Bordeaux Rosé 2004 6,05 €**

Visueel :	Roos. Lichte concentratie. Zweem van oranje.	AA	
		A	
Geur :	Sterfruit. Wat karton. Gist ( geur van rosé-champagne )	B+	1
		B	9
Smaak :	Stevige aanzet door CO <sub>2</sub> -prik. Fruitig. Zuurdominant. Is een vlakke wijn.	C	

**7. Excellence du Comte de Négret, AOC Côtes du Frontonnais 2004 6,15 €**

Visueel :	Mooi roos-rood. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Niet expressief, wel mooi: frambozen, bloemetjes, parfum.	B+	7
		B	3
Smaak :	Fruitig. Evenwichtig. Middellange afdronk.	C	

**8. Ines, AOC Fronton 2004 7,25 €**

Visueel :	Roos-rood.	AA	
		A	
Geur :	Zeer gesloten, zowel in stille fase als na walsen.	B+	
		B	10
Smaak :	Wijn met weinig expressie. Evenwichtig. Storend bittertje. Middelmatige afdronk.	C	

**9. Domaine de la Serre, VdP Côtes de Thongue 2003 3,95 €**

Visueel :	Zalmroos. Lichte concentratie. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Initieel nogal gesloten. Iets chemisch na walsen. Geoxydeerde appel ( zeker na tijdje openstaan )	B+	
		B	10 (B-)
Smaak :	Vlakke aanzet. Zuur in evolutie. Bittertje op einde. Korte afdronk.	C	

**10. Terre des Fontaines Vieilles Vignes, VdP de l' Hérault 2004 4,30 €**

Visueel :	Zalmroos. Iets geconcentreerder dan 9. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Meer open neus. Rijper fruit. Mineralig. Leemachtig.	B+	1
		B	9
Smaak :	Frisse aanzet. Beetje fruit in evolutie. Nogal zuur. Vrij korte afdronk.	C	

**11. Les Epillets, Mâcon, Cave de Lugny 2000 5,90 €**

Visueel :	Ajuinenpel ( oranje-rozig ).	AA	
		A	
Geur :	Lychee. Exotisch fruit.	B+	
		B	10
Smaak :	Vlak in aanzet en evolutie. Beetje fruit. Wat houterig. Korte afdronk. Heeft de smaak van een oude witte wijn.	C	

**12. Château d' Aqueria, AOC Tavel Rosé 1999 ( 10 € )**

Visueel :	Amberkleurig. Cola-kleur.	AA	
		A	
Geur :	Gesloten in stille fase. Na walsen: beetje kruidig.	B+	
		B	10
Smaak :	Het zuur domineert de wijn en heeft een bitter einde. Is iets krachtiger dan 11. Heeft eerder de smaak van een rode wijn.	C	

**13. Le Chatillet, Sancerre Rosé, Domaine Balland-Chapuis 2001 12,60 €**

Visueel :	Goudgeel. Helder. Heeft de kleur van een Sauternes-wijn.	AA	
		A	
Geur :	Reductie zowel in stille fase als na walsen. Pelsgeur.	B+	
		B	2
Smaak :	Vlakke aanzet. Zuur dominant. Geen fruit meer. Korte afdronk.	C	8

**14. Cellier des Templiers, AOC Collioure Rosé 2000 ( 8,25 € )**

Visueel :	Licht oranje.	AA	
		A	
Geur :	Gesloten voor walsen. Oxydatief. Zwavel. Muf. Turnpantoffels.	B+	
		B	3
Smaak :	Vlakke aanzet. Oxydatief. Geen zuren. Adstringentie.	C	7