

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Dom. TREVALLON & Ch. SIMONE, Provence**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 29/01/2018

Aantal proevers : 6 Wit: 1-2-3-4 Rosé: 5 Rood: 6-7-8-9-10.

### 1. Dom. De Trévallon Blanc, IGP Alpilles 2009 ( 13 % ) 50 €

Druiven:	34 % Marsanne, 34 % Roussanne, 12 % Clairette, 10 % Chardonnay, 10 % Gren. Blanc	AA	
Visueel:	Goudgeel. Helder.	A	6
Geur :	Rijpe toestanden: honing, appel, peer, calvados. Houttoets.	B+	
		B	
Smaak :	Smaak is congruent met de neus: zeer rijpe aanzet van acacia-honing, calvados, appeltjes. Toch onderbouwd door fijne zuren. Lange afdronk met bittertje.	C	

### 2. Ch. Simone Blanc, AOC Palette 2009 ( 13,5 % ) 50 €

Druiven:	80 % Clairette, 10 % Gren. Blanc, 6 % Ugni Blanc, 2 % Bourbelenc, 2 % Muscat Blanc	AA	
Visueel:	Strogeel. Helder.	A	
Geur :	Initieel vrij gesloten. Honing, peer, meloen. Iets minder uitgesproken neus dan wijn 1.	B+	6
		B	
Smaak :	Bittertje in aanzet. Honing en vooral stevige zuren. De zuren overheersen en verdringen het zoete wat. Middellange afdronk. Minder complex dan wijn 1.	C	

### 3. Ch. Simone Blanc, AOC Palette 2006 ( 13 % ) 50 €

Druiven:	80 % Clairette, 10 % Gren. Blanc, 6 % Ugni Blanc, 2 % Bourbelenc, 2 % Muscat Blanc	AA	
Visueel:	Goudgeel. Helder.	A	6
Geur :	Likeurtoets, calvados. Rijpe appel, peer, gebrande nootjes, ziltigheid, mineraliteit.	B+	
		B	
Smaak :	Smaak is congruent met de neus: aanzet van rijpe appel, gevolgd door mooie zuurtjes, gebrande nootjes. Lange afdronk.	C	

### 4. Ch. Simone Blanc, AOC Palette 2004 ( 13 % ) 50 €

Druiven:	80 % Clairette, 10 % Gren. Blanc, 6 % Ugni Blanc, 2 % Bourbelenc, 2 % Muscat Blanc	AA	
Visueel:	Goudgeel. Helder.	A	2
Geur :	Fijne, complexe neus: rijp fruit, peer, honing. Calvados, amandel, marsepein.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet van rijp fruit. Goed verweven met mooie zuurtjes. Calvados en peer in finale. De zuurtjes overwegen licht.	C	

**5. Ch. Simone Rosé, AOC Palette 2013 ( 14 % ) 50 €**

Druiven:	45% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault.Syrah, Castet, Manosquin, Carignan, Muscad	AA	
Visueel:	Diep rosé, rozenrood. Lichte concentratie.	A	3
Geur :	Subtiële neus van rood fruit: frambozen, aardbeien, rode bessen. Vers geperst bessensap.	B+	3
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit. Mooi verweven met fijne zuurtjes. Mooie finale met mooie tannines en bittertje.	B	
		C	

**6. Ch. Simone Rouge, AOC Palette 2008 ( 13,5 % ) 50 €**

Druiven:	45% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault.Syrah, Castet, Manosquin, Carignan, Muscad	AA	
Visueel:	Kersenrood. Lichte veroudering. Gemiddelde concentratie.	A	
Geur :	Rijp, rood fruit: aardbeien, frambozen. Kruiden.	B+	6
Smaak :	Aanzet van rijp, rood fruit, gevolgd door stevige kruidigheid van kruiden van het noorden van Rhône. In finale terug rood fruit. Mooie zuren. Is nog wat gefractioneerd.	B	
		C	

**7. Dom. De Trévallon Rouge, IGP Alpilles 2008 ( 13 % ) 50 €**

Druiven:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Weinig veroudering. Iets meer dan gemiddelde concentratie.	A	
Geur :	Rood en zwart fruit, vanille, kersen op alcohol. Peper, kruiden.	B+	6
Smaak :	Fluwelige aanzet van rood en zwart fruit, gevolgd door stevige kruidigheid en fruit. Veel alcohol van kersen op jenever in finale. Vrij lange afdrank. Nog wat streng.	B	
		C	

**8. Dom. De Trévallon Rouge, IGP Alpilles 2003 ( 13 % ) 50 €**

Druiven:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah.	AA	
Visueel:	Donkerrood. Iets meer dan gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.	A	
Geur :	Zwarte bessen, kruiden, zwarte peper. Leder, pels, tertiaire geuren.	B+	6
Smaak :	Stevige aanzet van zwart fruit. Kruidig en wat uitdrogende tannines. Mist wat aan fruitigheid.	B	
		C	

**9. Dom. De Trévallon Rouge, IGP Alpilles 2001 ( 14 % ) 50 €**

Druiven:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah.	AA	
Visueel:	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	A	5
Geur :	Tertiaire geuren, natte pels. Rood fruit, bessen, kruidigheid. Munt, chocolade.	B+	1
		B	
Smaak :	Aanzet van rood fruit, kruidigheid en chocolade. Het fruit zit mooi rond de kruidigheid. Viooltjes in finale. Lange, fluwelige afdronk.	C	

**10. Dom. De Trévallon Rouge, IGP Alpilles 1997 ( 13 % ) 50 €**

Druiven:	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah.	AA	4
Visueel :	Donkerrood met evolutie. Gemiddelde concentratie.	A	2
Geur :	Tertiaire geuren: paardenstal, pels, leder, kelder, paddenstoelen. Aardbeien, frambozen. Mooie neus!	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, fijne aanzet van rijp fruit. Het fruit en kruidigheid zijn mooi in evenwicht. Mooie, lange afdronk. Mooi harmonisch zacht verouderde wijn!	C	

**11.**

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

**12.**

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