

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **CÔTES DU MARMANDAIS**

Plaats / Datum : 07/05/2002

Aantal proevers : 8 Witte wijn: 1-2-3-4-5-6 Rode wijn: 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16

## 1. Côtes du Marmandais 2001 4,35 €

Visueel :	Geelgroen, helder	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase, iets animaal Na walsen: buxus, groene appel	B+	
		B	8
Smaak :	Frisse aanzet, evenwichtig Weinig vulling, nogal droog en vrij kort van afdronk Als dorstlesser	B-	
		C	

## 2. Terrasses de Garonne 2001 4,69 €

Visueel :	Iets geler en geconcentreerder dan 1.	AA	
		A	
Geur :	Buxus in stille fase Intenser na walsen	B+	
		B	8
Smaak :	Vrij evenwichtig (zuur, zoet en bitter mooi in evenwicht) Droger in afdronk met 'n klein bittertje	B-	
		C	

## 3. Tradition 2001 4,69 €

Visueel :	Lichtgeel, helder	AA	
		A	
Geur :	Buxus in stille fase en na walsen is dit nog meer uitgesproken Na tijdje openstaan zwakt de geur af.	B+	
		B	8
Smaak :	Vrij evenwichtig, meer vulling dan 1, en 2, Retronasaal komt buxus terug, Zuurteprik op tong. Gemiddelde afdronk	B-	
		C	

## 4. Sauvignon 2001 4,69 €

Visueel :	Lichtgeel, helder	AA	
		A	
Geur :	Buxus in stille fase ( typisch voor sauvignon) Na walsen is de buxus nog intenser Na tijdje openstaan zwakt de geur af	B+	
		B	8
Smaak :	Iets meer gefractionneerd dan 3. Krachtig zuur in finale en bittertje in afdronk Gemiddelde afdronk	B-	
		C	

**5. Château La Bastide, Fût 2000 5,20 €**

Visueel :	Lichtgeel, toch intenser dan 1-4 Helder	AA	
		A	
Geur :	Beetje hout. Vrij discreet in stille fase Na walsen: sauvignondominantie PS: geur belooft meer dan 6.	B+	1
		B	5
Smaak :	Aangename aanzet, vrij soepel. Sémillon maakt wijn ronder, vetter. Voldoende lengte, beetje hout in retro, ontbreekt wat aan frisheid. Iets bitter in afdronk.	B-	2
		C	

**6. Beroy, Fût 1999 9,55 €**

Visueel :	Goudgeel Helder	AA	
		A	
Geur :	Rijp fruit, hout Komt meer open na tijdje openstaan	B+	4
		B	4
Smaak :	Rijper fruit Beetje hout mooi verweven in smaak, ook in de retro Meer complexiteit en kracht dan 5.	B-	
		C	

**7. Château Mellet 1997 4,85 €**

Visueel :	Middelmatig geconcentreerd. Evolutie aan rand.	AA	
		A	
Geur :	Eerder gesloten, vrij zwak Fruitage na walsen	B+	
		B	7
Smaak :	Aangename aanzet, geen tannines, gefractionneerd Dun Eenvoudige fruitige wijn	B-	1
		C	

**8. Château Bertrine 2000 5,20 €**

Visueel :	Kersenrood	AA	
		A	
Geur :	Iets minder gesloten dan 7, in stille fase Na walsen: enige grondtonen, truffels, champignon	B+	
		B	7
Smaak :	Weinig volume en uitdrogende tannines in finale	B-	1
		C	

**9. Réserve Jean Marrens****1999****5,55 €**

Visueel :	Donkerrood, gemiddelde concentratie, jong	AA	
		A	
Geur :	Gesloten in stille fase Expressiever na walsen. Fruitig	B+	3
		B	5
Smaak :	Krachtige (bittere) aanzet Vrij evenwichtig met krachtige, maar niet storende tannines Goed versmolten	B-	
		C	

**10. Grand Lisos, Bordeaux****1999****5,65 €**

Visueel :	Iets meer veroudering, oranje rand	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase Blijft gesloten na walsen	B+	2
		B	6
Smaak :	Licht Vlotter en gemakkelijker dan 9.	B-	
		C	

**11. Fonds de Péricot, Bord. Supérieur 1999****6 €**

Visueel :	Kersenrood met evolutie Middelmatig geconcentreerd	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Iets vegetaal Bessen na walsen	B+	1
		B	7
Smaak :	Vlak, korte afdrank Gewone klassieke wijn Mist veel in vergelijking met 12.	B-	
		C	

**12. Tersac, Fût****2000****6,15 €**

Visueel :	Purperrood Diepe concentratie, bijna ondoorzichtbaar	AA	
		A	2
Geur :	Kaneel, kruidig na walsen Ook houtveredeling na walsen	B+	6
		B	
Smaak :	Evenwichtig, krachtig met aangename tannines Meer body, meer complexiteit	B-	
		C	

**13. Tap d'e Perbos, Fût** 2000 8,16 €

Visueel :	Purperrood, jong Diepe concentratie, bijna ondoorzichtbaar	AA	1
		A	5
Geur :	Zwarte bessen, chocolade Houtveredeling	B+	2
		B	
Smaak :	Evenwichtig, aangenaam, soepel en rond in mond. Alles mooi verweven. Gemiddelde afdronk. PS: In vgl. met Médoc: meer type Margaux	B-	
		C	

**14. Beroy, Fût** 2000 9,55 €

Visueel :	Donkerrood, vrij jong Diepe concentratie	AA	1
		A	4
Geur :	Meer getoast, gebrand Koffie, houtopvoeding	B+	3
		B	
Smaak :	Evenwichtig, maar strenger en minder rond Gemiddelde afdronk. Heeft nog kracht en potentie om meer verweven te geraken. PS: In vgl. met Médoc: meer type Pauillac	B-	
		C	

**15. Château Sarrazière, Fût** 1998 10,26 €

Visueel :	Donkerrood, iets geëvolueerde rand	AA	
		A	8
Geur :	Animaal, bosgeur Hout in retro	B+	
		B	
Smaak :	Krachtig in aanzet, fruit gedomineerd van smaak Goede lengte. Stevige materie.	B-	
		C	

**16. Château La Gravette, Fût** 1999 10,26 €

Visueel :	Donker, purperrood	AA	8
		A	
Geur :	Gebrand, hout Na walsen: zeer expressief, chocolade, toast, koffie, cacao	B+	
		B	
Smaak :	Hout gans de tijd aanwezig, maar mooi vervlochten Zeer evenwichtig, mooi verweven Body en vlezig: van alles wat meer. Complex product	B-	
		C	

Meer informatie: [www.lot-et-garonne.com/cotes-du-marmandais](http://www.lot-et-garonne.com/cotes-du-marmandais)







