

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Château SIRAN**

Plaats / Datum : 08/10/2002

Aantal proevers : 9

*: Maakten deel uit van collection kist t.w.v. 494,92 € (= 41,24 per fles)

1. Château Siran, 1992 11/1996: 12,10 €

Visueel :	Lichte concentratie, lichte veroudering aan meniscus Helder	AA	
		A	
Geur :	Stille fase: zeer gereserveerd Na walsen: geeft iets meer vrij; tertiaire geuren: turfgrond Vrij zwak als conclusie	B+	
		B	8
Smaak :	weinig karaktervol, weinig body, enkel wat droogtrekkend Niet direct Margaux, meer fruit en rondheid verwacht.	B-	1
		C	

2. Château Siran, 1982 * 41,24 €

Visueel :	Diepe concentratie met lichte veroudering aan meniscus	AA	
		A	2
Geur :	Braambessen, zwart fruit, confituur (krieken) Tertiaire geuren, leder	B+	7
		B	
Smaak :	Fluwelige aanzet, krachtig in evolutie, helemaal gebalanceerd van begin tot einde. Blijft fris in afdronk. Gemiddelde afdronk	B-	
		C	

3. Château Siran, 1986 * 41,24 €

Visueel :	Diepe concentratie, jonger met paarse tinten Zeer lichte veroudering aan meniscus	AA	
		A	4
Geur :	Nogal zwak in stille fase. Na walsen: gebrand, rood en zwart fruit, lichtjes tertiair	B+	5
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet, wat zuurdominantie en tannines in evolutie, die nog niet helemaal versmolten zijn Evenwichtig en toch meer karakter. Gemiddelde afdronk	B-	
		C	

4. Château Siran, 1996 03/1999: 27,10 €

Visueel :	Donker, purperrood Sterke concentratie met weinig evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Nogal gesloten in stille fase. Na walsen: iets gebrand, koffie, cacao, lichtjes tertiair, zwart fruit.	B+	5
		B	4
Smaak :	Nog hout in aanzet en evolutie, en rond en krachtig in aanzet Evolueert naar zuur en droogtrekkend met edele en sterke tannines in finale en afdronk. Bewaarwijn!	B-	
		C	

5. Château Siran, 1984 * 41,24 €

Visueel :	Licht tot matig geconcentreerd. Bruinrood	AA	
		A	3
Geur :	Discreet in stille fase. Na walsen: tertiair, turf, gedroogd fruit, gebrand Weinig stabiliteit in neus, valt weg na tijdje openstaan	B+	6
		B	
Smaak :	Zachte en frisse aanzet. Helemaal vervlochten, op dronk. Middelmatige tot lange afdronk, met beurtelings impressies van fruit, zuurtje en tannine.	B-	
		C	

6. Château Siran, 1994 03/1999: 21,44 €

Visueel :	Donkerrood, kersenrood. Diepe concentratie Lichte meniscus	AA	1
		A	3
Geur :	In stille fase discreet met tertiaire geuren van paardenmest Na walsen: rood en zwart fruit, geroosterd, kruidigheid	B+	5
		B	
Smaak :	Heel krachtig in aanzet, evenwichtig in evolutie, uitdrogend in finale. Beloofde meer in neus dan in de mond: heeft nog veel reserve.	B-	
		C	

7. Château Siran, 1980 * 41,24 €

Visueel :	Kersenrood, lichte concentratie met veroudering aan de rand.	AA	
		A	9
Geur :	Stille fase: tertiair, stalgeur, Na walsen: cacao, braambessen, geroosterd	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet, zeer evenwichtig. Goede tannines. Soepel verweven, compleet in balans. Lange afdronk	B-	
		C	

8. Château Siran, 1990 * 41,24 €

Visueel :	Kersenrood, matig tot sterk geconcentreerd	AA	
		A	6
Geur :	Nogal gesloten in stille fase, 'n beetje zwart fruit Na walsen: toasty, klein beetje tertiaire geuren: mos Stabiele neus.	B+	3
		B	
Smaak :	Fruitage zachte aanzet, strenger in evolutie. Zeer evenwichtig en een goede afdronk.	B-	
		C	

9. Château Siran,**1988***** 41,24 €**

Visueel :	Kersenrood. Heel diepe concentratie en nog jong van kleur. Geen veroudering aan de meniscus	AA	
		A	7
Geur :	Eerder discreet in stille fase, onrijpe braambes Na walsen: gebrande toetsen, koffie , gereserveerd	B+	2
		B	
Smaak :	Zachte aanzet, evenwichtig met frisse zuren. Retro geeft herhaling van de neus, nl. gebrand. Evolutief uitdrogend met edele tannines, maar niet storend. Goede lengte.	B-	
		C	

10. Château Siran,**1998****31,31 €**

Visueel :	Zwart met paarse rand. Heel diepe concentratie (Rolland !)	AA	5
		A	4
Geur :	Jong en framboos in stille fase. Na walsen: lichte toasty-toetsen	B+	
		B	
Smaak :	Sterke en kruidige aanzet, zeer evenwichtig en mooi versmolte Subtiel met intens lange afdronk.	B-	
		C	

Meer informatie: www.chateausiran.com**11.**

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

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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