

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen van LAVIALE - VAN MALDEREN**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 31/01/2011

Aantal proevers : 7 + Kurt De Varé Rosé: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9

1. Ch. de Lussac, Le Rosé 2009 (13 %) 7,00 €

Visueel :	Grenadinerood. Dieper geconcentreerd dan gewone rosé. (Saignée-methode)	AA	
		A	
Geur :	Zeer fruitig. Aardbei, kers, aalbes. Cuperdons.	B+	
		B	7
Smaak :	Zeer frisse aanzet van kers, aardbei. Stevig bittertje in evolutie geeft lengte aan de wijn. Ideale dorstlessen.	C	

2. Ch. St.Jean De Lavaud, Lalande de Pomerol 2008 (13,5 %) 15,00 €

Visueel :	Robijnrood. Middelmattige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp, rood fruit. Compote. Gebrande toetsen. Zekere groenigheid.	B+	5
		B	2
Smaak :	Vlezige aanzet, gevolgd door een evolutie naar zuren. Nog ruwe tannines over de tong. Wijn is nu nog te jong om te drinken, maar heeft potentie.	C	

3. Les Cèdres de Franc Mayne, Saint-Emilion 2007 (13 %) 16,00 €

Visueel :	Kersenrood. Middelmattige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Minder intens. Rood fruit. Framboos. Jam. Beetje kruidigheid. Groenigheid.	B+	4
		B	3
Smaak :	Fruitige aanzet. Kruidig middenstuk. Zachte tannines in finale. Vlot drinkbaar. Wel minder vlezig.	C	

4. Les Cèdres de Franc Mayne, Saint-Emilion 2006 (13,5 %) 16,60 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Getoaste toetsen. Jeneverbes. Kruidig. Cederhout.	B+	4
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Gebrand, kruidig. Licht uitdrogende tannines. Krokante wijn. Is vleziger dan 3.	C	

5. Ch. St.Jean De Lavaud, Lalande de Pomerol 2006 (13,5 %) 15,00 €

Visueel :	Dieprood. Lichte evolutie.	AA	
		A	4
Geur :	Rijp rood steenfruit. Licht geconfijt. Kruidig. Chocolade.	B+	3
		B	
Smaak :	Rijp rood steenfruit in aanzet. Lichte, fijne tannines in finale met chocolade-toets en koffie. Zeer verweven. Wijn met meer finesse.	C	

6. Ch. Franc Mayne, Saint-Emilion Grand Cru Classé (Fourcroy) 2001 (12,5 %) 28,80 €

Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie. Evolutie aan rand.	AA	
		A	
Geur :	Animale toetsen. Pels. Bosgeur. Viooltjes. Kruidig. Complexe neus.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rood fruit. Middenstuk mist iets... Aangename tannines. Wijn is wat stugger.	C	

7. Ch. Vieux Maillet, Pomerol 2006 (13,5 %) 29,70 €

Visueel :	Donkerrood. Middelmatische concentratie. Lichte veroudering.	AA	
		A	7
Geur :	Donkerrood fruit. Kruidigheid. Getoaste toetsen, koffie. Aardgeur, humus.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit en kruiden. Gebrande toetsen en koffie. Aangenaam bittertje in finale. Mooi verweven. Vrij lange afdronk.	C	

8. Ch. Franc Mayne, Saint-Emilion Grand Cru Classé 2006 (13,5 %) 29,70 €

Visueel :	Donkerrood.	AA	2
		A	5
Geur :	Complexe neus: munt, veel fruit. Kruiden, vanille. Bloedpens. Chicorei. Aarde.	B+	
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet. Fruit, hout, chicorei. Mooi verweven tannines, ingepakt in het fruit.	C	

9. Ch. Vieux Maillet, Pomerol**2005****(13,5 %)****30,60 €**

Visueel :	Donkerrood. Zeer diepe concentratie.	AA	6
		A	1
Geur :	Rood, zeer rijp fruit. Vanille. Leder. Vleesjus. Gedroogde kruiden. Twijgen.	B+	
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet. Fruitig. Mooi verweven tannines. Lange, volvlezige finale. Zeer lange afdronk.	C	

10.

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

11.

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

12.

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