

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **MERLOT**

Plaats / Datum : G. Walschap, Londerzeel 17/11/2009

Aantal proevers : 5 + Herman Vermoesen

1. Domaine de l' Isthme, V.d.P d' Oc 2005 (12,5 %) 6,50 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Middelmattige tot stevige concentratie. Weinig veroudering aan de rand. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Niet te intens. Rijp rood steenfruit. Licht animaal. Na walsen: leder, cacao. | B+ | |
| | | B | 5 |
| Smaak : | Frisse aanzet. Fruitig in evolutie met dominant zuur tot in finale. Bittertje. Vrij korte afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

2. Teresa Rizzi, IGT Delle Venezie, Italië 2007 (12 %) 4,50 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Lichte concentratie. Beetje tranend. Geen veroudering. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Vrij gesloten in stille fase. Rood steenfruit. Valt weg na walsen. | B+ | |
| | | B | 5 |
| Smaak : | Fruitige aanzet. Kersen in evolutie. Evenwichtig. Fruitige finale. Niet te veel body, geen krachtpatser. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

3. Virginie La Grange, Elevé en fût de chêne, VdP d' Oc 2006 (12,5 %) 6,15 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Iets meer concentratie (tss 1-2). Parse rand. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Vrij gesloten. Houttoets. Na walsen: bos. | B+ | 3 |
| | | B | 2 |
| Smaak : | Wat mollige aanzet met rood fruit. Rodde bessen in evolutie. Alcohol. Bittertje in finale. Korte afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

4. Domaine Virginie, VdP d' Oc 1994 (12 %) 3,40 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Bruinrood. Middelmattige concentratie. Tranend. Bruine rand, duidelijk veroudering. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Gesloten, ook na walsen. | B+ | |
| | | B | 4 |
| Smaak : | Frisse aanzet. Schraal, zurig in evolutie en finale. Neigt naar tertiair. Over hoogtepunt. | B- | 1 |
| | | C | |
| | | | |

5. Ch. Martet, Réserve de Famille, Sainte-Foy de Bordeaux 2003 (13,5 %) 23,20 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Heel diepe concentratie. Geen evolutie. Miniem waterige rand. Heel vettige tranen. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Kersen. Beetje pruimen. Eikenhouten vat. Na walsen: kruidig, bos, pels. | B+ | 5 |
| | | B | |
| Smaak : | Mollige, vlezige aanzet. Rood fruit. Vanilletoets. Beetje leder. Warm bittertje in finale. Mooie, lange afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

6. Casa Lapostolle, Rappel Valley, Chili 2005 (14,5 %) 12,75 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Diepe concentratie. Paarse rand. Tranend. Geen veroudering. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | 3 |
| Geur : | Niet te intens. Rood steenfruit. Rijp zwart fruit. Rokerig, gebrande toetsen. Na walsen: iets floraal. Vanille. | B+ | 2 |
| | | B | |
| Smaak : | Mollige, stevige aanzet. Fruitig en kruidig in evolutie. Aangename, stevige tannines in finale. Lange afdronk. Wijn met body. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

7. Casa Lapostolle, Cuvée Alexandre, 2005 (14,5 % - 85% Merlot/15% Carmenère) 24,55 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Heel diepe concentratie. Paarse rand. Tranend. Geen veroudering. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | 5 |
| Geur : | Weelderig. Floraal. Krieken. Na walsen: gekneusde krieken(sap) | B+ | |
| | | | |
| Smaak : | Krachtige aanzet met kruidigheid. Heel rijp, zwart fruit in evolutie. Peper. Hout. Heel fijne tannines in finale. Lange afdronk. Subtiel bittertje. Heel evenwichtig. | B | |
| | | B- | |
| | | C | |

8. Montes Alpha, Colcha Guavalley, Apalta Vineyard, Chili (14 %) 2003 17,75 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Paarse rand. Diepe concentratie. Tranend. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | 2 |
| Geur : | Frisse neus. Fruit. Na walsen: houttoets, geroosterde toetsen, gerookt spek. | B+ | 3 |
| | | B | |
| Smaak : | Frisse aanzet. Evenwichtig in evolutie met rood fruit, braambessen. Geroosterde toetsen. Middellange, stevige afdronk. Vanille. Minder complex dan 7. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

9. Merlot Noir N° 314 (Lafleur du Roy) 1989 28,10 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Bruin-, steenrood. Middelmattige concentratie. Oranjerand, duidelijk veroudering. Tranend. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Open neus. Tertiair. Overrijp fruit. Bloemen. Na walsen: putje, stal, beetje animaal. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Frisse aanzet. Schraal in evolutie. Tertiaire finale. | B- | 5 |
| | | C | |
| | | | |

10. Merlot Noir N° 349 1989 28,10 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Bruinrood. Lichte concentratie. Waterige rand. Oranjerand. Heel licht tranend. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Overrijpe krieken. Na walsen: kelder, muf, champignon. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Flauwe aanzet. Beetje rood fruit in evolutie. Onaangenaam bittertje in finale. Zeer korte afdronk. Iets beter dan 9. | B- | 5 |
| | | C | |
| | | | |

11.

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

12.

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