

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Belgische wijnbouwer: Château Perayne**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 11/05/2004

Aantal proevers : 10 Droog Wit: 1-2-3-4-5 Zoet wit: 6 Rosé: 7 Rood: 8-9-10-11

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 8 leden Moorselse WijnKring op 17/05/2004

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

1. Cuvée Perayne, Méthode Traditionelle, 10,55 €

Visueel :	Sterke moussevorming. Blijft parelen, fijne belletjes. Lichtgeel. Helder. <i>Sterke moussevorming. Mooie pareling. Aantrekkelijke kleur.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Groene appel, appelschil. Zweem van bloemetjes, floraal. Nat karton, muf, stofferig <i>Gedoseerd fruit, citrus, groen.</i>	A		
		B+		8
		B	10	
Smaak :	Mollige aanzet, rond in evolutie. Bittertje in finale. Demi-sec van aard. <i>Lichtjes toasty in aanzet. Niet extreem droog. Goede moussevorming.</i>	B-		
		C		

2. Bordeaux Blanc Sec, 2001 5,90 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Lichtgeel. Helder.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten zowel in stille fase als na walsen. Na walsen toch wat citrusvruchten, appel, peren, perziken. <i>Discreet. Exotisch fruit. Pompelmoes.</i>	A		
		B+		
		B	10	8
Smaak :	Volle aanzet. Evenwichtig maar licht zuurdominant en bitter in finale. Grany Smith. Iets te weinig body en vrij agressief zuur. Korte afdronk. Dominant sémillon. <i>Pompelmoes. Beetje zuur dominant. Vrij vlak. Correct. Geschikt bij oesters.</i>	B-		
		C		

3. Bordeaux Blanc Sec, 2002 5,90 €

Visueel :	Licht citroengeel. Helder. <i>Lichtgeel. Helder.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Meer open neus: lychee, exotisch fruit. Na walsen: typisch sauvignon: buxus <i>Buxus. Gefumeerd. Nat stro.</i>	A		
		B+	6	5
		B	4	3
Smaak :	Frisse aanzet, blijft fris in evolutie. Mooie zuren en bittertje in finale. Mooi gemaakt product. Heeft kracht en blijft lang. <i>Fruitig. Vlot. Goed verweven. Meer body. Langere afdronk dan vorige met bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

4. Bordeaux Blanc Sec, Sauvignon 2003 5,90 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Lichtgeel.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Meer gesloten. Na walsen: heel licht buxus en exotisch fruit. <i>Licht fruitig. Appel en buxus.</i>	A		
		B+	6	
		B	4	8
Smaak :	Fris in aanzet. Evenwichtig. Mollig in finale (hete zomer!). Gemiddelde lengte. Zachter type wijn. <i>Gemiddelde aanzet. Fruitig. Licht zure opstoot in finale. Gemiddelde afdronk.</i>	B-		
		C		

5. Côtes de Bordeaux St. Macaire Sec,
2001
9,15 €

Visueel :	Intenser geel tot strogeel. Helder. <i>Diepere concentratie. Lichtgeel. Helder. Groene tint.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vatrijving, vanille. Subtiel, fijn. Na walsen: buxus en exotisch fruit. <i>Vanille. Citrus, exotisch fruit. Hout. Toasty. Mooie neus.</i>	A		1
		B+	9	7
		B	1	
Smaak :	Frisse aanzet, aangename zuren in evolutie. Krachtig. Vatrijving komt terug in retro. Lange afdronk. <i>Sterke aanzet.</i> <i>Krachtig in evolutie. Goed verweven. Mooi bittertje in finale. Zeer evenwichtig.</i>	B-		
		C		

6. Côtes de Bordeaux St. Macaire Moelleux,
2000
9,35 €

Visueel :	Strogeel. Helder. Diepere concentratie. <i>Lichtgeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Discrete neus in stille fase: vatrijving, vanille. Na walsen: rijp wit fruit, honing. <i>Gesloten. Na walsen: zoeken.</i>	A		
		B+		1
		B	10	7
Smaak :	Mollig. Heel evenwichtig. Zoet maar niet plakkerig. Toch iets te weinig ondersteunende zuren. <i>Zoete aanzet, blijvend over ganse lengte. Ananas. Lichte honingtoets. Beetje kleverig.</i>	B-		
		C		

7. Bordeaux Rosé,
2002
5,95 €

Visueel :	Frambozenroos. Grenadine. Helder. <i>Licht amber. Verschraalde kriek. Zwak rosé.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten: zoete geuren, snoepjes, opgelegde kersen. <i>Yoghourt. Aardbeien.</i>	A		
		B+		8
		B	10	
Smaak :	Zuurte in aanzet, blijvend tot finale. Niet zo mooi evenwicht tussen citruszuur en agressief appelzuur in finale. CO ₂ -prik. Korte afdronk. <i>Zuurte in aanzet, blijvend in evolutie. Groene aardbeien. Heel streng. A-typisch voor rosé.</i>	B-		
		C		

8. Bordeaux Rouge
2000
7,00 €

Visueel :	Paarsrood. Helder. Diepe concentratie. <i>Intens donker kersenrood.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Complexe neus: rood fruit, krieken, braambessen. Na walsen: snoepjes, krieken, kruidigheid. <i>Vanille. Hout. Zwart fruit. Krieken. Stalgeur.</i>	A		
		B+	10	3
		B		5
Smaak :	Kriekensmaak in aanzet. Lichte zuurteprikkeling blijft. Zachte tannines. Elegant. Gemiddelde afdronk. Mist body om echt groot te zijn. <i>Rood fruit. Mooi zuur, nog niet goed verweven. Wat stroeve tannines.</i>	B-		
		C		

9. Bordeaux Supérieur Rouge,**2000****8,00 €**

Visueel :	Purperrood. Diepe concentratie. <i>Diepere concentratie. Paarse rand.</i>		Degovin	MWK
		AA		
Geur :	Minder intense en minder complexe neus dan 8. Kruidigheid en zwart fruit. <i>Beetje lactisch. Steenfruit. Heel fruitig. Kriekenconfituur.</i>	A		
		B+	9	5
		B	1	3
Smaak :	Evenwichtig (toch iets minder dan 8. en minder retro). Meer body. Goede tannines Vrij lange afdronk. <i>Sterke, mollige aanzet. Vlak in evolutie. Mooie tannines. Heel evenwichtig.</i>	B-		
		C		

10. Bordeaux Supérieur Rouge, Fût**2000****10,50 €**

Visueel :	Heel diepe concentratie. Kardinaalrode rand. <i>Donkerrood. Paarse rand. Heel diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Mooie, complexe neus, intenser na walsen: tabak, toasty, cacao, donker fruit. <i>Zwart fruit. Beetje toast, vanille.</i>	A		1
		B+	10	6
		B		1
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Zweem van vanille. Wat hoekig, mist wat vlezigheid. Vrij kort. In de neus meer belovend dan smaak geeft. <i>Goede aanzet. Evenwichtig. Sterke afdronk. Zachte tannines. Heeft lengte.</i>	B-		
		C		

11. Bordeaux Supérieur Rouge, Fût**2001****10,50 €**

Visueel :	Heel diepe concentratie met iets veroudering. <i>Donkerrood. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij discreet in stille fase, minder intens dan 10. Licht toasty, zweem van vanille. <i>Rood rijp fruit. Kruidnagel.</i>	A	3	
		B+	6	5
		B	1	3
Smaak :	Soepele aanzet. Vrij evenwichtig. Meer body en goede aangename tannines. Middellange tot lange afdronk. Meer congruentie tussen neus en smaak dan 10; <i>Gemiddelde aanzet. Aangename tannines, maar nog niet versmolten. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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