

## Verslag wijn degustatie

15 October 2020: <b>CHAMPAGNE</b> gebracht door Luk Dobbelaere			
<b>1. Jean Velut – 100% chardonnay -5gr-</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Levendig	/	19
<b>Geur</b>	Volle aroma's – geconfijit fruit		
<b>Smaak</b>	Krachtig, mineralige volle champagne met mooie afdronk		
<b>Conclusie</b>			
<b>2. Jean Michel 2015 – 100% Meunier – Millésimé – 6 gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Fruitig	/	23
<b>Geur</b>	Fruitig – vnl rijpe apper – vol aroma		
<b>Smaak</b>	Rijpe apple, citrus, lange afdronk		
<b>Conclusie</b>	Past bij kazen, paella, gevogelte		
<b>3. Hatton et filles – 50%meunier 50 chardonnay – Millésimé 2017 – 11gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Zacht fruitig	/	19
<b>Geur</b>	Vnl steenfruit - mirabelle		
<b>Smaak</b>	Witte perzik, zeste manderijn, kruidig en bittertje op einde		
<b>Conclusie</b>	Past bij desserts, kaas, zeevruchten		
<b>4. Hatton et filles – Cuvée Octaaf -100% pinot noir – Millésimé 2017 – 0.5gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Elegant	/	22
<b>Geur</b>	Peer meloen, roze pompelmoes, amandel		
<b>Smaak</b>	Krachtige aanzet – fruitige – matige afdronk		
<b>Conclusie</b>	Past bij fazant, eend		
<b>5. Crucifix – Prestige – 50% pinot noir 50% chardonnay -2014 – 7gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Elegant geraffineerd	<b>2 (31p)</b>	19
<b>Geur</b>	Fruitig – rijpe appel, beetje ananas, amandel		
<b>Smaak</b>	Krachtig, mineralig, fijn elegant		
<b>Conclusie</b>	Past bij wit vlees		
<b>6. Guyot-Poutrieux – Nina Rosé -100% Pinot noir – 2017 millésimé – rosé de macération – 2 gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>

## Verslag wijn degustatie

<b>Stijl</b>	Rosé – Krachtig/Fruitig	/	16.5
<b>Geur</b>	Cassis, framboos, kers		
<b>Smaak</b>	Aardse toetsen – rabarber, rode biet		
<b>Conclusie</b>	Past bij wild paté, rosbief (BBQ) (maaltijd champagne)		
<b>7. Guyot – Poultrieux – Elise Ambre – Solera systeem – 50% van jaar 2014 50% reservewijn 2004-2013 – 6 gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Elegant/geraffineerd	<b>3 28p</b>	18.5
<b>Geur</b>	Citrus, pompelmoes, limoen, steenfruit		
<b>Smaak</b>	Pompelmoes, evenwichtig, limoen, mooie frisse zuren, frisse afdronk, ronde aanzet, lichte vanilletoetsen		
<b>Conclusie</b>			
<b>8. Fallet-Gouron – Blancs-de-blancs – 100% chardonnay – 100% reserve wijnen – 0 gr</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Stijl</b>	Vineus	26	
<b>Geur</b>	Volle aroma - amandel		
<b>Smaak</b>	Vanille, amandel, houttoets, complex, rustiek, geraffineerd		
<b>Conclusie</b>			
<b>9. Fallet-Gouron – 8 gr</b>		<b>1 (51p)</b>	24
<b>Stijl</b>	Vineus/geraffineerd		
<b>Geur</b>	Nootjes, perzik, passievrucht – vol/complex – overrijpe appel, ananas		
<b>Smaak</b>	Houttoetsen, vanille, toast, fijn, evenwichtig		
<b>Conclusie</b>			

*Verslag wijn degustatie*

\* \_ \* \_ \*

*Commanderij  
Cuvée 2010 Asse*

