**Le Cep BAULOIS -** Réunion du 17 mars 2022 - Les étiquettes

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**Le Cep BAULOIS**

Réunion du 17 MARS 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Cépage La MALVOISIELa **Malvoisie** est un **cépage** dont les origines remontent à la Grèce et plus précisément à la ville de Monemvasia, un ancien comptoir commercial vénitien situé dans le Péloponnèse en Grece - à l'époque les Vénitiens désignaient sous le nom Malvasia aussi bien le **cépage** d'origine que les autres vins grecs.Quel est le cépage de la Malvoisie ?Ces vins sont élaborés à partir du cépage Pinot Gris, **cépage** aux baies rose-gris, petites et compactes, favorable au développement de la pourriture noble (par passerillage). Ils donnent des vin demi-sec, voire moelleux.Pour mémoire, nous avons pu apprécier les aromes d’un Pinot Gris ou Malvoisie, au cours de notre dernier diner avec M. Jean Yves BRETAUDEAU. |  Aujourd’hui, on trouve la **malvoisie**  en Savoie, en Alsace, le Roussillon, dans la vallée de la Loire, et à l’étranger : dans la région du Douro au Portugal, en Italie, dans le Valais Suisse, à Santorin dans les Cyclades, et à Lanzarote, île de l'archipel des Canaries.Ce dernier est récolté sur les flancs des volcans.C’est d’ailleurs de là que vient notre premier vin.\*\*\*\*\*\***Ce soir, le jeu consiste à trouver :****Les parfums, les arômes, le prix et donner une note.****Ces vins seront servis dans l’ordre.** * **El Griffo Semi Dolce de Lanzarote de 2020**
* **Coteaux d’Ancenis de 2019**
* **OTELLO frisant Italien**
* **ROUSSEAU Frères en WX 3éme tri de 2018**
 |

**Le Cep BAULOIS**

Réunion du 17 MARS 2022

A Trouver : Les parfums, les arômes, les prix et donner une note

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Années de récoltes | Aromesdominants | DegréGay-Lussac | Votre Note | Prix???Le vôtre Le vrai  |
| Vin 1 | 2020 | Vin tranquille non liquoreux | 13 | 15 | 8,00 | 14 ,40 |
| Vin 2 | 2019 | Notes de fruits à noyauxEquilibré avec fraicheur et douceur sucréeAccompagne les apéritifs les terrines, foies gras et tous les desserts. | 11,5 | 12 | 6,50 | 9,00 |
| Vin 3 | Non Daté | Couleur jaune paille. Senteurs floralesNotes de pomme verte, pêches blanches et fruits tropicauxAromes herbacées et balsamique. | 11 | 10 | 6,50 | 8,80+ 2 FP |
| Vin 4 | 2018 | Parfum de poivre, avec une touche ‘d’ananasSe déguste en apéritif, sur du foie gras, fromages persillés. Sur une tarte aux poires ou pomme. | 12,5 | 12 | 12,00 | 12,00+5 FP |