



Dégustation du 16 sept. 2016

Déstockage de la cave de la Confrérie

**32 lots, de 1 à 3 bouteilles,
équivalents en qualité et en prix,
sont soumis à la vente
ce vendredi 16 septembre.**

Chaque lot est d'un prix se situant entre 19 et 25 euros.

**Pas de dégustation préalable,
chaque vin est présenté et expliqué par notre Maître de Chai.**



Patrice et Patrice procèdent à la vente des lots.



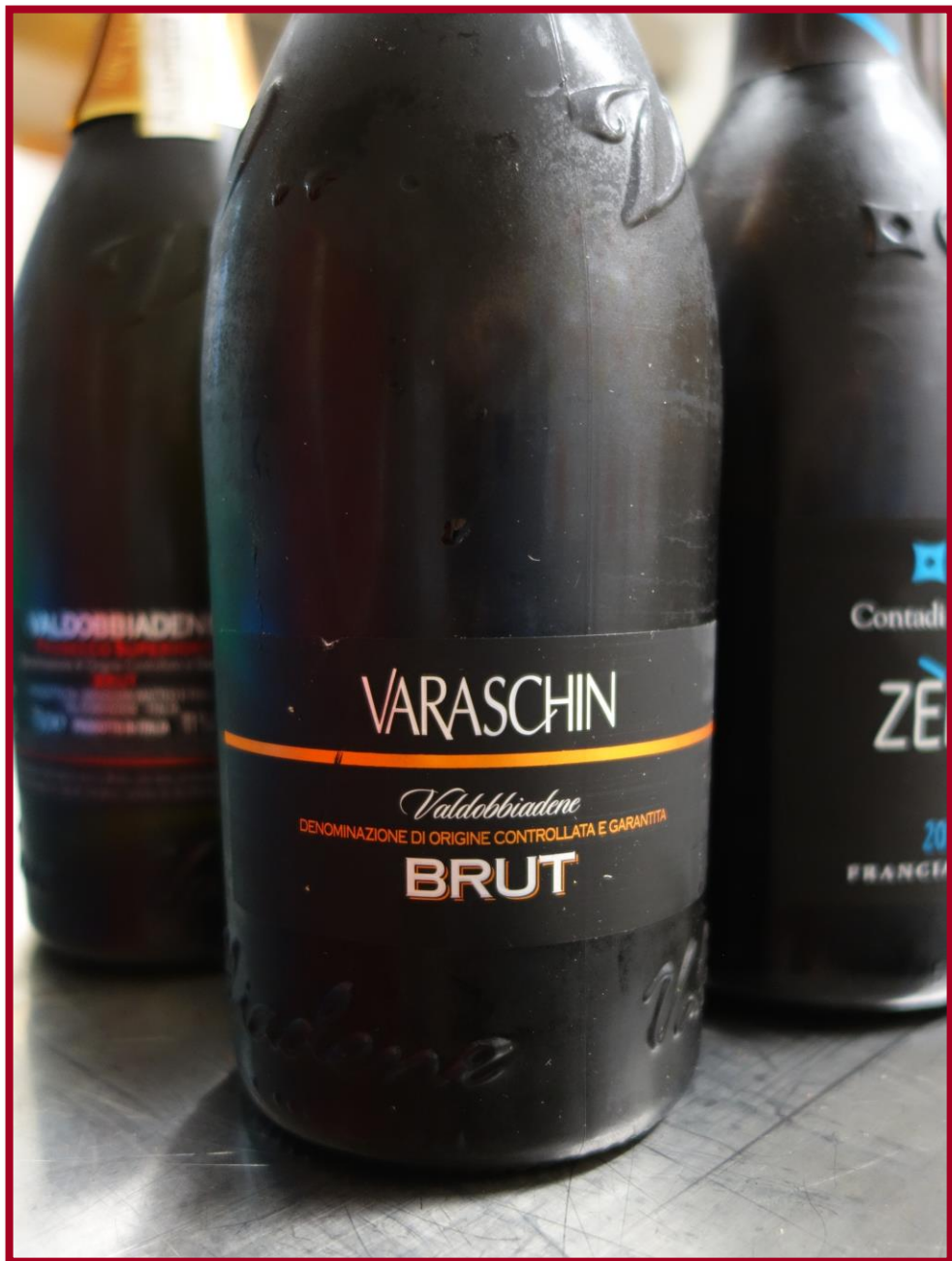




**Tous les lots étant attribués,
la séance se poursuit
avec le programme habituel.**

Les vins italiens sélectionnés par notre Maître de Chais pour cette dégustation

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	Prosecco di Valdobbiadene	Prosecco Brut	Varaschin	NM	11,50 €
2	Franciacorta	Zéro	Contaldi Castaldi	2011	22,50 €
3	Soave	Soave Classico	Pieropan	NON DEGUSTES	
4	Gavi	Etichetta Nera	La Scolca		
5	Vignelli di dolomiti	Fontanasanta Nosiola	Elisabetta Foradori	2014	27,50 €
Pour la pause : le Maître de Chais nous réserve une surprise !					
6	Chianti	Chianti Classico	Castell'in Villa	2011	19,50 €
7	Barbaresco	Barbaresco	Produttori del Barbaresco	2012	22,50 €
8	Amarone della valpolicella	Classico	Vaona	2012	25,50 €
9	Brunello di Montalcino	Il Poggione	Tenuta il Poggione	2011	40,00 €
10	Barolo	Barolo Bricco Boschis	Cavallotto	2011	50,50 €



(photo Web)

« *Varaschin Matteo & Figli* »



(photo Web)

« *Brut* »
(Varaschin Matteo & Figli)



Appellation : - Valdobbiadene DOCG

Région : - Vénétie

Cépage : - 100% **Gléra**

Année : - NM

Alcool : - 11°

Service : - entre 6°C et 8°C

Accords : - apéritif



« *Contadi Castaldi* »



« *Zéro* »

(Contadi Castaldi)



Appellation : - Franciacorta DOCG

Région : - Lombardie

Cépages : - 50% **Chardonnay** + 50% **Pinot noir**

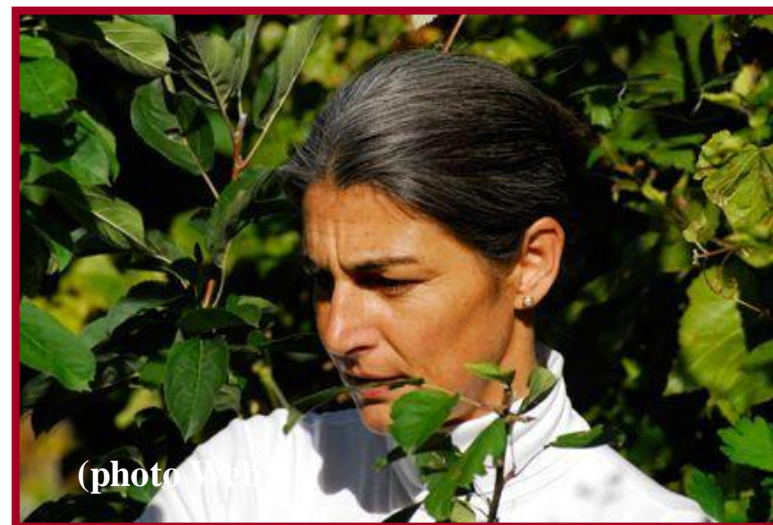
Année : - 2011

Alcool : - 12,5°

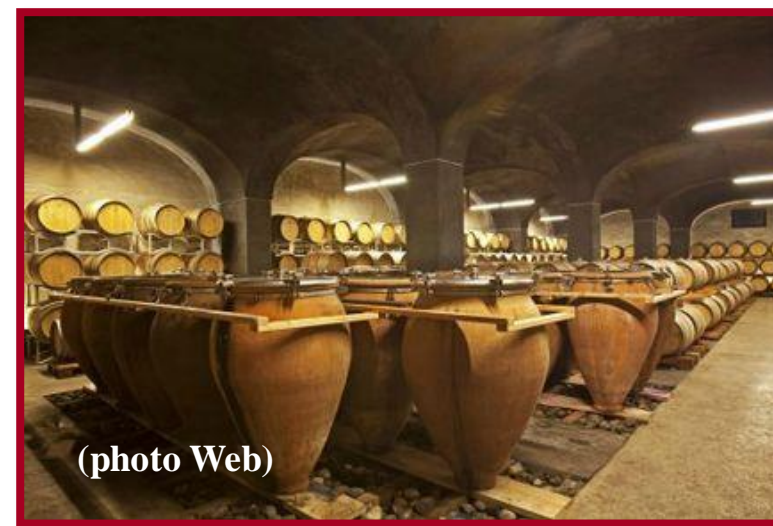
Garde : - à consommer maintenant et jusqu'en **2024**

Service : - entre 4°C et 8°C

Accords : - apéritif - crustacés - fruits de mer - pizza margherita



« Azienda Agricola Foradori »



(photo Web)

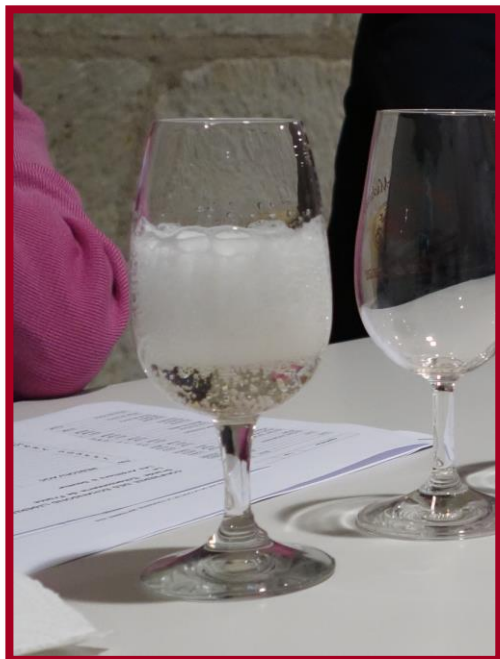
« *Fantanasanta Nosiola* » (Elisabetta Foradori)



- Appellation : - Dolomiti IGT
- Région : - Trentin
- Cépage : - 100% **Nosiola**
- Année : - 2014
- Elevage : - 8 mois en amphores d'argile fermées
- 2 mois en fûts d'acacia
- Alcool : - 11°
- Garde : - à consommer entre 2016 et **2022**
- Service : - long carafage conseillé

Ce vin rentre dans la catégorie très tendance des **vins oranges**





LE
V
A
L
D
O
B
B
I
A
D
E
N
E
de
V
A
R
A
S
C
H
I
N





The image shows a wine tasting session. In the foreground, two large, elegant wine glasses are filled with white wine. The glass on the left is slightly fuller than the one on the right. Both glasses have a faint, circular logo embossed on them, which appears to be a coat of arms with the word 'ECCO' visible. In the background, several other similar glasses are visible, some containing wine and others empty. Two people are seated at the table: a man on the left and a woman on the right, both looking towards the glasses. The table is covered with a white cloth, and there are some papers and a pen visible on the right side. The overall atmosphere is that of a formal or semi-formal wine tasting event.

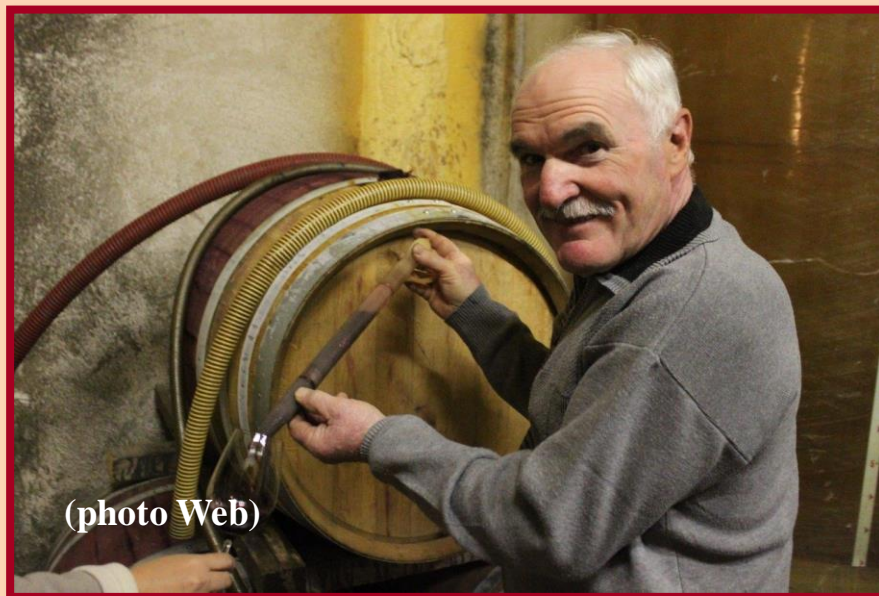
Franciacorta
CASTALDI
(Lombardie)

Valdobbiadene
VARASCHIN
(Vénétie)



La surprise du Maître de chai pour accompagner le mangement :





« Domaine Paul Roumanille »



« *Sablet* »

(Domaine Paul Roumanille)



Appellation : - AOP Côtes-du-Rhône-Villages Sablet

Cépages : - **Grenache** en majorité + **Mourvèdre** et **Syrah**

Année : - 2014

Alcool : - 15,5°

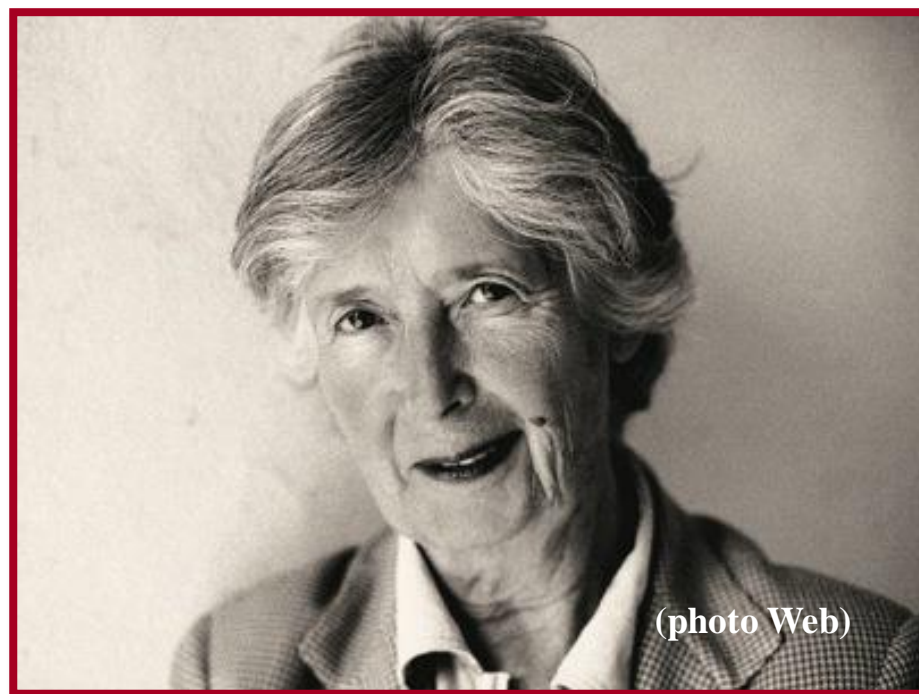


**Vu le thème de la dégustation,
notre Maître de bouche aurait-il sacrifié à la mode des antipasti ?**



Ouf !





(photo Web)

« *Castell'in Villa* »



(photo Web)

« *Chianti Classico* »

(Castell'in Villa)



Appellation : - Chianti Classico DOCG

Région : - Toscane

Cépage : - 100% **Sangiovese**

Année : - 2011

Alcool : - 14,5°

Service : - entre 16°C et 18°C

Accords : - rôtis - pâtes farcies - viandes grillées - ragoût d'agneau aux pruneaux - civet de lièvre - tagliatelles



(photo Web)

Produttori del barbaresco



(photo Web)

« *Barbaresco* »

(Produttori del barbaresco)



Appellation : - Barbaresco DOCG

Région : - Piémont

Cépage : - 100% **Nebbiolo**

Année : - 2012

Alcool : - 14°

Garde : - 10 ans et +

Service : - de 16 à 18°
- à carafer

Accords : - faux-filet de bœuf - carré d'agneau



« Azienda Vaona »



« *Amarone* »

(Azienda Vaona)



Appellation : - Amarone della Valpolicella DOCG

Région : - Vénétie

Cépages : - **Rondinella 30% + Corvina Gentile 30% + Corvinone 30% + Molinara 5% + Raboso Veronese 5%**

Année : - 2012

Alcool : - 15,5°

Garde : - 10 ans et +

Service : - entre 16°C et 18°C
- à carafier une heure avant de servir

Accords : - risotto aux champignons - agneau - viandes rouges - gibier



(photo Web)

« *Tenuta il Poggione* »



(photo Web)

« *Brunello di Montalcino* »

(Tenuta il Poggione)



Appellation : - Brunello di Montalcino DOCG

Région : - Toscane

Cépage : - 100% **Sangiovese**

Année : - 2011

Alcool : - 14,5°

Garde : - à consommer maintenant ou à conserver jusqu'en **2035**

Service : - entre 18°C et 20°C



« *Tenuta Cavallotto Fratelli* »



« *Barolo* »

(Tenuta Cavallotto Fratelli)



Appellation : - Barolo DOCG

Région : - Piémont

Cépage : - 100% **Nebbiolo**

Année : - 2011

Alcool : - 14,5 %

Garde : - à boire entre 2019 et **2026**

Service : - entre 18°C et 20°C







**Petite agitation du côté du staff :
une des deux bouteilles d'*Amarone* est bouchonnée !**



IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr