

SOMMELIERS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

DEGUSTATION PRESTIGE
PRESTIGE TASTING

BOURGOGNE

11 AVRIL 2011 AU CHÂTEAU DE GILLY



Fidèle à sa tradition, SommelierS International a réuni une soixantaine de dégustateurs, professionnels du vins, pour une splendide Dégustations Prestige au Château de Gilly, entre Dijon et Beaune, sous l'égide de Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde.

Rouge/Red

**DOMAINE
JACQUES PRIEUR
Corton-Bressandre
Grand Cru
Corton-Bressandes 2007**

Service : 15-16° C
Garde/Ageing : 2016-2017

Robe : joli rouge avec des notes orangées. **Nez** : légèrement épicé, fumé. **Bouche** : belle matière, souplesse, finale agréable et épicée. **Accords mets et vins** : pigeon ; foie gras. **Commentaire** : un vin très élégant et raffiné.

Visual aspect: beautiful red with orangey tints. **Nose**: slightly spicy, smoked. **Palate**: good material, softness, pleasant and spicy finish. **Match with food**: pigeon ; foie gras. **Comments**: a very elegant and refined wine.

Blanc/White

**DOMAINE
JACQUES PRIEUR
Les Combettes
Premier Cru
Puligny-Montrachet 2008**

Service : 8-10° C
Garde/Ageing : 2016-2019

Robe : jaune d'or, soutenue. **Nez** : très expressif, notes d'amande fraîche, agrumes. **Bouche** : très belle attaque. Vin ample et complexe, très grande harmonie. Puissant et frais à la fois, très persistant. **Accords mets et vins** : foie gras mi-cuit ; homard grillé ; filet de veau aux morilles. **Commentaire** : un très grand vin !

Visual aspect: deep gold yellow. **Nose**: very expressive, aromas of fresh almond, citrus. **Palate**: beautiful first taste. An ample and complex wine, great harmony. Powerful and fresh at the same time, very persistent. **Match with food**: half-cooked foie gras; grilled lobster; fillet of veal with chateaufortelles. **Comments**: a really great wine!