

GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vos résultats de dégustation



SAS Domaine de l'Amauve



35709



Domaine de l'Amauve La Daurèle - 2022

Vin blanc sec - Côtes du Rhône-Villages Séguret

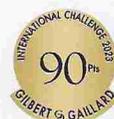
Note : 90/100

Dégustation : année 2023



vin biologique

FR



Robe or paille pâle. Nez attrayant mêlant abricot, pamplemousse, tonalités florales. Bouche charnue au profil assez corpulent qui met sa solide fraîcheur au service de ses parfums. Un millésime net et expressif qu'on servira sur un gratin de crevettes.



Domaine de l'Amauve Laurances - 2021

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Séguret

Note : 89/100

Dégustation : année 2023



vin biologique

FR



Robe sombre rouge rubis, reflets pourpres. Nez soutenu de fruits noirs, touches de réglisse et de graphite. Attaque en bouche puissante et structurée. Evolution jusqu'en finale sur des notes fraîches et minérales. Servir sur une pièce de boeuf grillée.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Domaine de l'Amauve Les Merrelies - 2020

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Séguret

Note : 90/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe pourpre soutenu, reflets violines. Nez timide conjuguant fruits à noyau, groseille, myrtille, violette, épices fines. Belle bouche capiteuse, suave et riche à la texture granuleuse, affichant une splendide complexité naissante. Très prometteur.



Domaine de l'Amauve La Vigne de Louis - 2022

Vin rouge - Vaucluse

Note : 89/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe pourpre vif, reflets violines. Nez agréable combinant groseille, griotte, senteurs florales, touche épicée. Au palais un vin méridional aux parfums purs et précis d'une intensité exemplaire. Encore un peu anguleux mais l'ensemble est fort réussi.



Domaine de l'Amauve Estelles - 2020

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Séguret

Note : 89/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe pourpre intense aux reflets de jeunesse. Nez timide mariant fruits à noyau, fines notes épicée et crémeuse, réglisse. Bouche puissante et structurée qui s'exprime un peu plus, soutenue par des tanins veloutés. Tout est en place, attendons un peu.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888



Domaine de l'Amauve Réserve - 2018

Vin rouge - Côtes du Rhône-Villages Séguret

Note : 86/100



vin en conversion

FR



Dégustation : année 2023

Robe foncée rouge grenat, reflets tuilés, gras marqué. Nez de fruits noirs compotés, notes de sous-bois et de réglisse.

Bouche robuste et structurée, tonifiée par la fraîcheur des tanins. Un ensemble solide et typé à apprécier sur une viande en sauce.



Domaine de l'Amauve Le Rosé de Simone - 2022

Vin rosé - Côtes du Rhône-Villages Séguret

Note : 88/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe rose pâle, reflets gris clair. Nez de petits fruits rouges, notes d'herbes aromatiques de la garrigue et de menthol. Attaque en bouche délicate, sur le fruit, conforme au nez. Un vin généreux et parfumé, très rhodanien, à boire sous la tonnelle.



Domaine de l'Amauve Le Rosé d'Yvonne - 2022

Vin rosé - Vaucluse

Note : 87/100



vin biologique

FR



Dégustation : année 2023

Robe rose clair, reflets gris pâle. Beau nez de fruits rouges, notes balsamiques de menthol et de foin coupé. Attaque en bouche rafraîchissante et fruitée affichant une tonalité provençale marquée. Note de minéralité en finale. A boire sur un repas d'été.

International Challenge Gilbert & Gaillard est organisé par Wine Tasting and Trading Ltd - H-K.

Cette attestation ne donne en aucun cas une autorisation de reproduire le visuel de la médaille sur quelque support que ce soit.

Veuillez-vous rapprocher de nos bureaux pour toute demande.

GILBERT & GAILLARD - 7 Parc des Fontenelles 78870 BAILLY - France / Tél. +33(0)130 800 808 / Fax. +33(0)130 800 888