

• Désormais, "Le Guide des Vins" se décline également sous forme électronique. En effet, via le site [www.test-achats.be](http://www.test-achats.be), tous les abonnés peuvent télécharger un programme pour ordinateur de poche (PDA) permettant de retrouver facilement tous les vins du guide selon différents critères: point de vente, couleur, prix et origine. En outre, vous pouvez constituer des caves à vin virtuelles assorties de commentaires.

• Maintenant que la fin de l'année approche à grands pas, le moment est venu de préparer les fêtes. C'est pourquoi nous avons analysé et dégusté à votre intention une sélection de vins rouges festifs disponibles dans la grande distribution.

## VINS FESTIFS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

Nous avons demandé aux acheteurs "vins" des grandes surfaces de nous proposer une sélection de vins rouges conseillés pour les fêtes. Au final, quasi toutes les grandes régions vinicoles du monde sont représentées et pas moins de 26 vins ont été soumis à des analyses en laboratoire ainsi qu'à une dégustation à l'aveugle.

Vin et bonne chère vont de pair: on imagine difficilement un repas de fête sans un ou plusieurs bons vins en accompagnement.

– les vins jeunes et légers avant les vins vieux et corsés.

### RÈGLES DE BASE

La saveur d'un vin ne peut dominer la saveur du plat et inversement. Les mets légers demandent des vins légers et les mets épicés s'accommodent parfaitement de vins corsés. Limitez autant que possible le nombre de vins servis au cours d'un repas: trop de saveurs différentes brouillent le goût.

Un repas bien ordonné s'achemine progressivement vers un point culminant et le choix des vins doit suivre le mouvement. C'est pourquoi on servira:

- les vins blancs avant les vins rouges;
- les vins secs avant les vins doux;

### QUEL VIN AVEC QUEL PLAT ?

Pour faciliter votre choix, nous avons réparti les vins en 8 catégories.

#### Vins blancs

• **Secs et épicés:** gewurztraminers allemands, luxembourgeois ou alsaciens, vins de la Loire comme le sancerre, le pouilly fumé et en général tous les vins issus du chenin blanc ou du sauvignon.

Accompagnent quasi toutes les préparations froides, les coquillages, les crustacés et tous les plats en sauce légère.

• **Légers et fruités:** la plupart des vins alsaciens, allemands (trocken et halbtrocken) et luxembourgeois, champagnes et autres vins mousseux, vins de la Loire (muscadet, vins d'Anjou ou de Saumur), bordeaux,inhos verdes, la plupart des vins de table et en général tous les vins blancs issus de cépages comme le riesling, le chardonnay, etc.

Accompagnent les pâtes, les préparations de poisson et la viande de veau.

[www.test.achats.be](http://www.test.achats.be)

TEST-VIN est une publication de Test-Achats SCRL.

Rue de Hollande 13, 1060 Bruxelles, 02/542.35.55

Rédaction: Michel Baert, Marc Gonnissen • Graphisme: Sylvie Druart

• **Pleins et riches:** bourgognes, mâcons, certains vins italiens, côtes-du-Rhône, riojas et, en général, vins ayant été élevés dans le bois (avec une mention particulière pour le char-donnay).

Accompagnent le poisson fumé, les préparations de poisson en sauce riche et la volaille.

• **Moelleux et fruités:** vin doux naturels (muscat), porto blanc et, en général, vins ayant fait l'objet de vendanges tardives et vins portant une mention indiquant un taux élevé de sucres résiduels (comme "doux", "dolce", "sweet" ou "rich").

Accompagnent tous les desserts doux.

### Vins rouges

• **Légers et fruités:** la plupart des vins de table et des vins de pays européens et jeunes et, plus généralement, les vins issus du pinot noir, du merlot, du sangiovese, du tempranillo ou du gamay.

Accompagnent toutes les préparations légères de viande blanche et les poissons en sauce.

• **Souples et ronds:** la plupart des vins jeunes multicépages comme les jeunes côtes-du-Rhône, mais aussi les bordeaux, les crus du Beaujolais, les meilleurs vins de pays du sud de la France, d'Italie, d'Espagne ou du Portugal. Plus généralement, les vins simples issus du grenache, du cabernet sauvignon et de la syrah.

Accompagnent les pâtes, les préparations de volaille, de veau et de porc et les charcuteries fines.

• **Pleins et charpentés:** la plupart des vins d'Europe et du Nouveau Monde issus du cabernet sauvignon, du merlot ou de la syrah et n'ayant pas été élevés dans le bois, Reservas d'Espagne ou d'Amérique du Sud.

Accompagnent les charcuteries fines, le bœuf, l'agneau et les préparations en sauce riche.

• **Riches et puissants:** vins vieux et/ou élevés dans le bois tels que Châteauneuf-du-Pape, vieux bourgognes ou bordeaux, cuvées spéciales élevées en fûts de chêne dans le Nouveau Monde et issues du cabernet sauvignon ou de la syrah (shiraz), Gran Reservas espagnoles ou sud-américaines.

Accompagnent les plats mijotés, toutes les préparations de gibier, de mouton et de bœuf en sauce riche.

## AU BANC D'ESSAI

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 26 vins vendus en grandes surfaces et en provenance de différents pays vini-

coles. Les prix varient de 4,99 à 13,90 euros. Comme de coutume, les vins ont été soumis à des analyses chimiques et à une dégustation à l'aveugle.

**Alcool.** Le taux annoncé varie de 12 à 15% vol. et le taux mesuré, de 12 à 14,9% vol. Seuls 3 vins présentent un écart (à la hausse) de plus de 0,5% vol. et sont donc en infraction avec la loi.

**Sucres.** La plupart des vins en renferment moins de 4g au litre et sont donc secs. Deux vins, LINDEMANS BIN 50 SHIRAZ et TURNING LEAF ZINFANDEL, contiennent un peu plus de 4g et ne sont donc pas vraiment secs.

**Acidités volatile et totale.** Toutes les valeurs répondent aux normes.

**Acide sorbique.** Aucun vin ne contient ce conservateur inoffensif, mais superflu.

**Sulfite.** Tous les vins sont jugés bons à très bons pour ce critère. Le sulfite est un conservateur autorisé, mais pouvant occasionner des réactions allergiques ainsi que des maux de tête et des nausées à dose élevée.

**Dégustation.** Le bilan est très positif: pas moins de 20 vins ont été jugés bons à très bons et aucun n'a vraiment déçu. Les meilleurs sont CASTILLO DI MOLINA CABERNET SAUVIGNON 2004 (7,72€ chez Cora), CHÂTEAU HAUT-BEYCHEVELLE GLORIA 2003 (11,99€ chez Aldi), AZPILICUETA RESERVA 2001 (13,90€ chez Delhaize), TURNING LEAF ZINFANDEL 2004 (7,99€ chez O'Cool) et CHÂTEAU LALANDE CRU BOURGEOIS 2004 (11,99€ chez Colruyt).

CHÂTEAU SAINT DIDIER 2003 (6,05€ chez Co-vee) et PICCINI 2002 (9,99€ chez Carrefour) ont obtenu une appréciation moyenne pour la dégustation et ne sont donc pas repris dans les fiches.

Il n'y a pas de rapport entre le prix et la qualité: plus cher n'est pas meilleur et inversement.

### RECTIFICATIF

Dans "Le Guide des Vins 2007" (p. 187) et dans "Test-Achats" n° 503 (tableau p. 16), un prix erroné a été publié pour LES HAUTS ROCS RASTEAU 2005, vendu chez Colruyt. Le prix exact est de 4,96€.



Très bon



Bon



Moyen



Médiocre









Mauvais



**CASTILLO DE MOLINA CABERNET SAUVIGNON 2004 Lontue Valley (Chili) € 7,72****Cora**

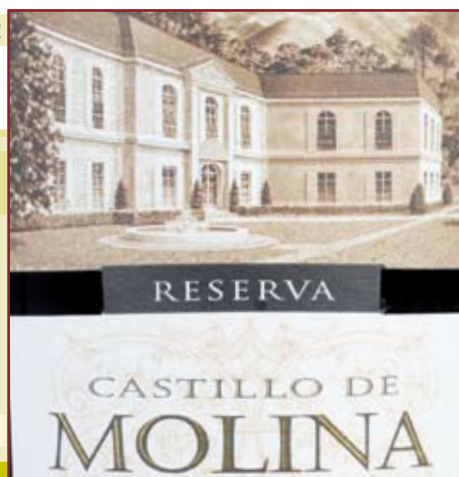
rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46.89.14

**ANALYSES** 

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,3	
Sucres totaux (g/l)	1,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	
Acide sorbique (mg/l)	0	
Fermentation malolactique	OK	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	38	







**APPRÉCIATION GLOBALE** **DÉGUSTATION** 

CEIL: robe très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une touche épicée BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique soyeuse; finale très longue et épicée

 **2006 - 2012**[www.cora.be](http://www.cora.be)**CHÂTEAU HAUT-BEYCHEVELLE GLORIA 2003 Saint-Julien (France) € 11,99****Aldi**

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; 053/82.72.86

**ANALYSES** 

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,1	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	
Acide sorbique (mg/l)	0	
Fermentation malolactique	OK	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	47	







**APPRÉCIATION GLOBALE** **DÉGUSTATION** 

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: fruité et bien développé avec une fine touche boisée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce et une belle touche boisée; finale longue et raffinée

 **2006 - 2013**[www.aldi.com](http://www.aldi.com)**AZPILICUETA RESERVA 2001 Rioja (Espagne) € 13,90****Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

**ANALYSES** 

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,4	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,7	
Acide sorbique (mg/l)	0	
Fermentation malolactique	OK	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	37	







**APPRÉCIATION GLOBALE** **DÉGUSTATION** 

CEIL: robe limpide, rouge rubis sans évolution NEZ: de fruits rouges bien développé BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale longue et épicée

 **2006 - 2011**[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)**CASA AMADA CLASICO MERLOT 2005 Colchaqua Valley (Chili) € 5,99****Champion Mestdagh**

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071/25.72.11

**ANALYSES**  

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,6	
Sucres totaux (g/l)	2,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	
Acide sorbique (mg/l)	0	
Fermentation malolactique	OK	
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	

**APPRÉCIATION GLOBALE**  **DÉGUSTATION**  

CEIL: robe très profonde, rouge rubis NEZ: fruité et expressif avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale raffinée

 **2006 - 2010**[www.champion.be](http://www.champion.be)

**MAISON DELOR RÉSERVE 2003 BORDEAUX (FRANCE) € 6,29**

**Covee**

Mechelsesteenweg 30, 1910 Kampenhout; 016/61.96.11

**ANALYSES** + / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	71	+

**DÉGUSTATION**

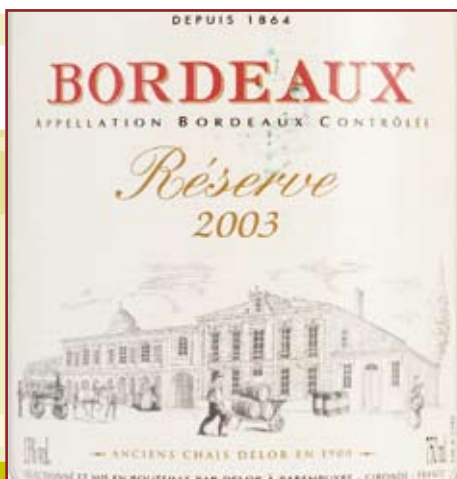
**+ / +**

CEIL: robe limpide, rouge rubis sans évolution NEZ: net et fruité avec une fine touche boisée BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique soyeuse; finale longue et raffinée

**APPRÉCIATION GLOBALE** + / +

**2006 - 2008**

[www.covee.be](http://www.covee.be)



**CHÂTEAU SAINTE MARIE 2004 BORDEAUX SUPÉRIEUR (FRANCE) € 6,39**

**Match**

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

**ANALYSES** + / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,8	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	27	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58	+

**DÉGUSTATION**

**+ / +**

CEIL: robe limpide et très profonde, rouge rubis NEZ: fruité et bien développé avec une discrète touche boisée BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique soyeuse; finale longue et raffinée

**APPRÉCIATION GLOBALE** + / +

**2006 - 2009**

[www.supermarchesmatch.be](http://www.supermarchesmatch.be)



**VIÑA MAIPO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2005 Maipo Valley (Chili) € 6,79**

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03/360.06.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/14,4	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	34	+

**DÉGUSTATION**

**+ / +**

CEIL: robe très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une touche épicée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale nette et élégante

**APPRÉCIATION GLOBALE** + / +

**2006 - 2010**

[www.makro.be](http://www.makro.be)



**LINDEMANS BIN 50 SHIRAZ 2005 South Eastern Australia (Australie) € 6,89**

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,9	
Sucres totaux (g/l)	5,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,4	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	15	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	37	+

**DÉGUSTATION**

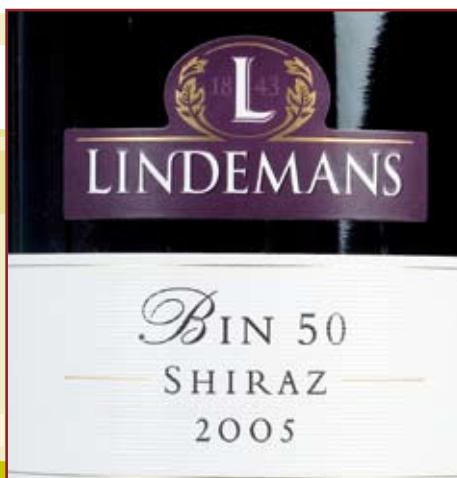
**+ / +**

CEIL: robe très profonde, rouge rubis NEZ: expressif de fruits rouges avec une touche épicée BOUCHE: pleine et charnue avec une pointe de douceur; finale épicée et raffinée

**APPRÉCIATION GLOBALE** + / +

**2006 - 2010**

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



## EPULUM GRAN RESERVA 1999 Rioja (Espagne) € 6,99

Aldi

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; 053/82.72.86

## ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,1	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	55	+

## DÉGUSTATION

+/+

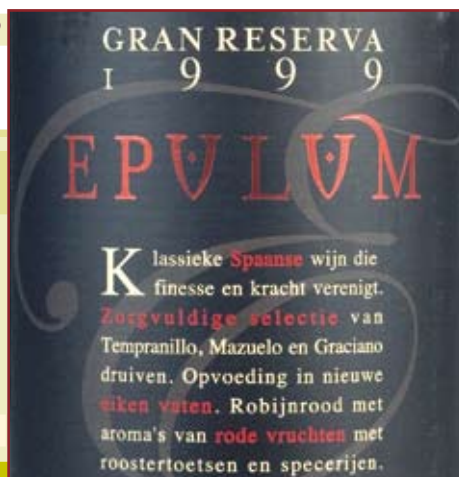
CEIL: robe limpide, rouge rubis avec une trace d'évolution NEZ: fin avec des notes de fruits confits et d'épices BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une belle structure tannique; finale longue et épicée

## APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2006 - 2009

www.aldi.com



## TURNING LEAF ZINFANDEL 2004 California (États-Unis) € 7,99

O'Cool

Baarleveldestraat 8, 9031 Drogen; 09/216.61.16

## ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,3	
Sucres totaux (g/l)	6,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	25	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	40	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis sans évolution NEZ: fruité et bien développé avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique soyeuse; finale longue et épicée

## APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2006 - 2009

www.ocol.be



## CELLIER DES PRINCES 2004 Châteauneuf-du-Pape (France) € 11,39

Cora

rue de la Glacerie 122, 6180 Courcelles; 071/46.89.14

## ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/14,9	
Sucres totaux (g/l)	0,9	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	42	+

## DÉGUSTATION

+/+

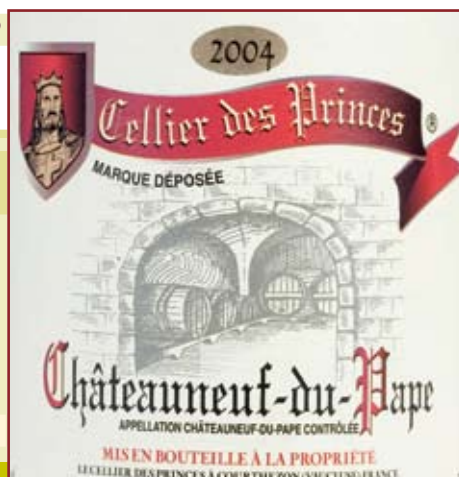
CEIL: robe limpide, rouge rubis avec une trace d'évolution NEZ: expressif de fruits rouges avec une touche épicée BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique soyeuse; finale épicée et très longue

## APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2006 - 2012

www.cora.be



## CHÂTEAU LALANDE 2004 Saint-Julien Cru Bourgeois (France) € 11,99

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

## ANALYSES

+/+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,9	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	23	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	56	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: fruité et bien développé avec une touche vanillée BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce et une belle touche boisée; finale longue et raffinée

## APPRÉCIATION GLOBALE

+/+

2006 - 2012

www.colruyt.be



**CHÂTEAU LAFLEUR DE HAUTE-SERRE 2004 CAHORS (FRANCE)** € 4,99

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

**ANALYSES** + / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/13,2	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	32	+

**DÉGUSTATION**

CEIL: robe très profonde, rouge violet sans évolution  
 NEZ: bien développé de fruits rouges cuits  
 BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique douce et mûre; finale nette et épicée

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**2006 - 2012**

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)



**ELMO 2001 Dão (Portugal)** € 5,55

**O'Cool**

Baarleveldestraat 8, 9031 Drogen; 09/216.61.16

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12/12,0	
Sucres totaux (g/l)	0,8	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	14	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	50	+

**DÉGUSTATION**

CEIL: robe limpide, rouge rubis avec une trace d'évolution  
 NEZ: net, fruité et bien développé  
 BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale nette

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**2006 - 2008**

[www.ocol.be](http://www.ocol.be)



**BLÉS VINO ECOLÓGICO 2003 Valencia (Espagne)** € 5,75

**Spar**

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583.11.11

**ANALYSES** +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,0	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,7	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	10	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	18	+

**DÉGUSTATION**

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis  
 NEZ: assez discrètement fruité  
 BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale nette

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**2006 - 2008**

[www.sparretail.be](http://www.sparretail.be)



**CUVÉE PRESTIGE VACQUEYRAS 2004 VACQUEYRAS (FRANCE)** € 6,99

**Makro**

Bisschoppenhoffaan 643-645, 2100 Deurne; 03/360.06.11

**ANALYSES** + / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14/14,0	
Sucres totaux (g/l)	1,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	26	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	70	+

**DÉGUSTATION**

CEIL: robe limpide, rouge rubis  
 NEZ: fruité et bien développé  
 BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale longue et épicée

**APPRÉCIATION GLOBALE** +

**2006 - 2012**

[www.makro.be](http://www.makro.be)



## GRANGE ROUGE 2004 Gigondas (France)

€ 9,30

## Match

route de Gosselies 408, 6220 Wangenies; 071/82.42.11

## ANALYSES

+ / +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/14,9	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	22	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	58	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, rouge rubis NEZ: fruité et bien développé BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale longue et épicée

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

2006 - 2012

www.supermarchesmatch.be



## COTO VINTAGE RESERVA 2001 Rioja (Espagne)

€ 9,99

## Spar

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02/583.11.11

## ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,0	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,2	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	13	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	26	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, rouge rubis avec une trace d'évolution NEZ: concentré de fruits cuits BOUCHE: chaude avec une structure tannique soyeuse et beaucoup de finesse épicée; finale longue et nette

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

2006 - 2009

www.sparretail.be



## CHÂTEAU NOTTON 2004 MARGAUX (France)

€ 12,99

## Carrefour Belgium

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

## ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/12,6	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	17	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	31	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis NEZ: fruité et bien développé avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale longue, nette et épicée

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

2006 - 2012

www.hypercarrefour.be



## DOMAINE ROCHEVINE 2003 Saint-Joseph (France)

€ 13,15

## Champion Mestdagh

rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071/25.72.11

## ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	12,5/13,0	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	12	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	19	+

## DÉGUSTATION

+

CEIL: robe très profonde, rouge rubis NEZ: fruité et expressif avec des notes épicées BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique encore un peu rude; finale nette

## APPRÉCIATION GLOBALE

+

2006 - 2009

www.champion.be



**PIANA DEL SOLE 2004 Brindisi Rosso (Italie)**

€ 4,99

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02/360.10.40

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13/13,1	
Sucres totaux (g/l)	0,6	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	20	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	45	+

**DÉGUSTATION**

+/-

CEIL: robe limpide et profonde, rouge rubis  
NEZ: bien développé de fruits rouges  
BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique mûre; finale épicée, mais courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/-

2006 - 2007

www.colruyt.be

**MONTALTO SYRAH-SANGIOVESE 2004 Sicilia (Italie)**

€ 5,05

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03/360.06.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,4	
Sucres totaux (g/l)	4,0	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,5	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,6	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	21	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	70	+

**DÉGUSTATION**

+/-

CEIL: robe limpide, rouge rubis sans évolution  
NEZ: bien développé de fruits rouges  
BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique robuste, mais mûre; finale assez courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/-

2006 - 2007

www.makro.be

**M'EMMEROSSO 2003 Monferrato (Italie)**

€ 6,79

**Delhaize**

rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02/412.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	13,5/13,6	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,6	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	18	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	60	+

**DÉGUSTATION**

+/-

CEIL: robe limpide, rouge léger avec de l'évolution  
NEZ: bien développé de fruits rouges mûrs avec une touche épicée  
BOUCHE: pleine et charnue avec beaucoup de finesse et une structure tannique mûre; finale légèrement asséchante

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/-

2006 - 2008

www.delhaize.be

**DOMAINE LA MACHOTTE 2005 Gigondas (France)**

€ 7,59

**Carrefour Belgium**

avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02/729.21.11

**ANALYSES**

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	14,5/14,5	
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,1	+
Acidité volatile (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
Fermentation malolactique	OK	+
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	21	+
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	38	+

**DÉGUSTATION**

+/-

CEIL: robe très profonde, rouge violet  
NEZ: fruité et bien développé  
BOUCHE: pleine et charnue avec une structure tannique douce; finale relativement courte

**APPRÉCIATION GLOBALE**

+/-

2006 - 2013

www.hypercarrefour.be

