

• Pour trouver de bons petits vins à moins de 5 euros, rejoignez le BLOG DU VIN sur www.test-achats.be.

• LE GUIDE DES VINS peut aussi être consulté de façon électronique. Tous les abonnés peuvent accéder gratuitement au site www.test-achats.be pour sélectionner des vins selon leurs propres critères: point de vente, couleur, prix, origine. Cliquez sur DOSSIERS puis, dans la rubrique «Alimentation», sur LE GUIDE DES VINS 2008: FAITES VOTRE PROPRE SÉLECTION.

• Le dossier spécial du GUIDE DES VINS 2009 sera consacré aux vins blancs, rosés et rouges en bag-in-box.

SHERRY : SEC ET MEDIUM

Le sherry ou xérès est probablement un des vins fortifiés les plus méconnus et les plus sous-estimés. Il est donc grand temps de l'étudier d'un peu plus près, de l'analyser et de le déguster. Pour ce faire, nous avons sélectionné pas moins de 29 vins vendus en grandes surfaces et dans le commerce spécialisé: 21 secs (dry ou fino sur l'étiquette) et 8 demi-doux (medium sur l'étiquette).

En Espagne, on parle de «jerez»; chez nous et dans les pays anglophones, on parle plutôt de «sherry», tandis que les Français parlent de «xérès». Or, il s'agit chaque fois du même vin... mais d'où vient-il et comment est-il élaboré ?

Les meilleurs terroirs, appelés «tierras de albarizas», sont riches en calcaire et font office d'éponge pour retenir l'humidité.

GÉOGRAPHIE ET climat

La région de production du sherry est l'Andalousie, plus précisément dans les environs des communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda. Le climat local est fortement influencé par la fraîcheur qu'apporte l'océan Atlantique. Pour le reste, il s'agit d'un climat très chaud avec 290 jours d'ensoleillement par an et des températures estivales atteignant 40°C. Le printemps et l'automne sont pluvieux. Le sol est constitué de sable, d'argile et de calcaire.

CÉPAGES ET VINIFICATION

Les principaux cépages utilisés sont le Palomino (plus de 90% des plantations), le Pedro Ximénez (environ 5%) et le Moscatel ou Muscat d'Alexandrie. Tous les pieds sont entés sur porte-greffe américain. Dans le cadre de l'appellation d'origine, la densité de plantation ne peut excéder 4 100 pieds par hectare. Le rendement maximal varie quant à lui de 80 à 100 hl/ha selon la région. Le vin est généralement acidifié par adjonction d'acide tartrique, un acide naturellement présent dans le raisin. Le pressurage se fait en douceur et on ne peut obtenir plus de 72,5 litres de moût à partir de 100 kg de raisins (contre 64 litres pour le champagne, par exemple). Le reste du moût est distillé en alcools utilisés ultérieurement pour fortifier le sherry. Le moût subit une première fermentation traditionnelle avec contrôle de la température. La fermentation dure quelques mois et il en résulte un vin

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

blanc classique titrant 11 à 12 % vol. d'alcool. À ce moment, on sélectionne les vins qui serviront de base à l'élaboration des différents types de sherry: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, medium et cream. Selon le type souhaité, les vins sont ensuite fortifiés par adjonction d'alcool ou d'aguardiente pour atteindre un taux d'alcool compris entre 15 et 22 % vol.

Les vins sont alors soumis au vieillissement, une distinction étant faite entre l'élevage «avec flor» ou «sans flor».

La flor est une couche de levures qui se forme à la surface du vin, qui se nourrit de sucre et d'oxygène et qui protège le vin de l'oxydation. La formation d'esters donne naissance à toutes sortes d'arômes de noix et d'amandes.

Un autre élément qui joue un rôle dans l'élaboration du sherry est le système des soleras où l'on mélange des vins jeunes avec des vins d'un an qui, à leur tour, sont mélangés avec des vins de deux ans et ainsi de suite. Les sherrys

les plus simples sont composés de vins issus de 3 à 4 vendanges différentes, ce chiffre pouvant atteindre 10 dans le cas des vins les plus complexes. Il s'agit donc toujours d'assemblages sans mention de millésime. Un vrai sherry porte toujours le sceau officiel de l'appellation d'origine (voir ci-contre).



Fino: c'est le sherry classique, pâle et sec qui, après maturation avec flor, est soumis à la pratique des soleras. Son taux d'alcool varie de 15 à 18 % vol. Il est aussi qualifié de «pale» ou «pale dry».

Manzanilla: ce sherry est vinifié comme un fino, mais dans les caves de Sanlúcar, où l'air marin humide confère au vin une touche salée.

Amontillado: c'est un sherry ambré qui, après maturation avec flor, subit un élevage oxydatif supplémentaire au contact de l'air. Son taux d'alcool varie de 16 à 22 % vol.

Oloroso: ce sherry ambré et riche en arômes subit une longue maturation oxydative. En principe, c'est un vin sec et riche avec parfois une pointe de douceur à l'attaque en bouche. Son taux d'alcool varie de 17 à 22 % vol.

Medium: ce sherry est adouci par adjonction de sucre (max. 115 g/l). On le qualifie également de «medium dry», «rich» ou «abocado».

Cream: nous sommes ici en présence d'un sherry qui renferme de 115 à 140 g de sucre au litre suite à l'adjonction de vin doux.

AU BANC D'ESSAI

Sur base d'une étude de marché, nous avons sélectionné 29 sherrys vendus dans la grande distribution et dans le commerce spécialisé. Les prix varient de 2,04 à 10,00 €. Comme de coutume, ces vins ont été soumis à des analyses en laboratoire et à une dégustation à l'aveugle. Tous les résultats figurent dans les fiches individuelles établies pour chaque vin.

Alcool. Les taux annoncés et mesurés varient de 15 à 17,5 % vol. Tous les vins sont conformes à la loi.

Teneur en sucre. Un fino, DOMECQ FINO DRY, renferme 2,4 g de sucre au litre. Tous les autres finos en contiennent moins de 0,4 g/l et sont donc très secs. Les sherrys medium renferment de 29 à 53 g de sucre par litre.

Acidités volatile et totale. Toutes les valeurs mesurées se situent dans les limites normales et acceptables.

Acide sorbique. Pas moins de 14 vins contiennent de l'acide sorbique, un conservateur inoffensif mais superflu. Tous les vins restent cependant dans les limites légales.

Sulfite. Tous les vins ont obtenu une bonne à très bonne appréciation pour ce critère. Rappelons que le sulfite est un conservateur autorisé, mais pouvant causer des réactions allergiques, voire des maux de tête et des nausées à doses élevées.

Dégustation. Le bilan est très positif: pas moins de 16 vins ont obtenu une bonne à très bonne cote pour la dégustation.

Parmi les finos (pp. 3 à 6), les meilleurs résultats (⊕ et ⊕/+) ont été obtenus par WISDOM & WARTER FINO (5,25 € chez Delhaize), RODIAZ FINO PALE DRY (2,49 € chez Aldi), TIO NICO FINO (2,49 € chez Lidl), DON N°1 FINO DRY (4,15 € chez Champion Mestdagh), ROMATE FINO (5,20 € chez Wijn Import Modern), DRY SACK FINO (6,15 € chez Makro), IVISON FINO SUPERIOR PALE VERY DRY (7,30 € chez Wijnen & Likeuren Dulst) et TIO PEPE FINO MUY SECO (8,29 € chez Makro).

Parmi les mediums (pp. 7 et 8), c'est EVORA MEDIUM DRY (3,99 € chez Spar Retail) qui remporte la palme (⊕/+).

Une fois de plus, il n'y a pas de rapport entre la qualité et le prix: plus cher n'est pas nécessairement meilleur et inversement.

Très bon



Bon



Moyen



Médiocre



Mauvais



WISDOM & WARTER FINO

€ 5,25

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES




Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	16/16,1	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	3	+
SO ₂ total (mg/l)	43	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or
NEZ: raffiné avec des fruits blancs à pépins et des amandes grillées
BOUCHE: fraîche, fruitée et pleine de caractère avec de délicats arômes de noix; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE


 2008 - 2009

www.delhaize.be


RODIAZ FINO PALE DRY

€ 2,49

Aldi

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; 053 82 72 86

ANALYSES




Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	17/17,2	
Sucres totaux (g/l)	0,2	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	3	+
SO ₂ total (mg/l)	35	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe limpide, or pâle
NEZ: raffiné avec des fruits jaunes et des notes de salé
BOUCHE: fraîche et fruitée avec de délicats arômes de noix; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE


 2008 - 2009

www.aldi.com


TIO NICO FINO

€ 2,49

Lidl

Krijgslaan 181, 9000 Gent; 09 243 74 00

ANALYSES




Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	17/17,3	
Sucres totaux (g/l)	0,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	88	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or
NEZ: raffiné et fruité avec des notes de salé
BOUCHE: fraîche, fruitée et pleine de caractère avec de délicats arômes de noix; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE


 2008 - 2009

www.lidl.be


DON N°1 FINO DRY

€ 4,15

Champion Mestdagh

Rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071 25 72 11

ANALYSES




Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	0,1	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,3	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,1	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	73	+

DÉGUSTATION



CEIL: robe limpide, or pâle
NEZ: plein de caractère avec des agrumes, de la vanille et du miel
BOUCHE: agréable et fruitée avec une fraîche touche d'agrumes; finale longue et nette avec une fine touche de noix

APPRÉCIATION GLOBALE


 2008 - 2009

www.champion.be


ROMATE FINO

€ 5,20

Wijn Import Modern

Avenue Sebrechts 54-13, 1081 Bruxelles; 02 420 27 36

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1
Sucres totaux (g/l)	0,1
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2
Acide sorbique (mg/l)	0
SO ₂ libre (mg/l)	3
SO ₂ total (mg/l)	25

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: raffiné avec des fruits jaunes, de la levure et des amandes fraîches BOUCHE: fraîche et sèche avec une fine acidité; finale pleine de caractère avec une fine touche d'amandes

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2009

www.wijnimport.be

**DRY SACK FINO**

€ 6,15

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15
Sucres totaux (g/l)	0,1
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,5
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,1
Acide sorbique (mg/l)	0
SO ₂ libre (mg/l)	4
SO ₂ total (mg/l)	75

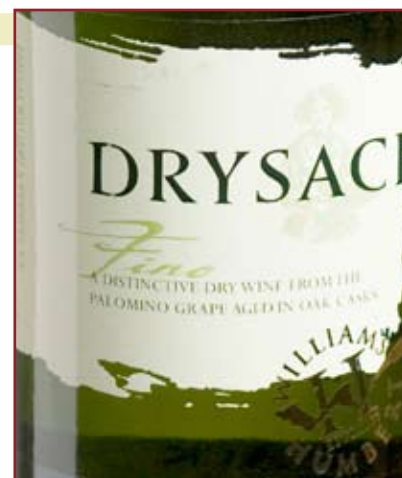
DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide, or pâle NEZ: prononcé avec de la levure fraîche, des notes florales et une touche d'agrumes BOUCHE: fraîche et fruitée avec une fine acidité; légère amertume en finale

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2009

www.makro.be

**IVISON FINO SUPERIOR PALE VERY DRY**

€ 7,30

Wijnen & Likeuren Dulst

Bierbeekstraat 21, 3052 Blanden; 016 40 10 28

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	16/16,1
Sucres totaux (g/l)	0,2
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3
Acide sorbique (mg/l)	0
SO ₂ libre (mg/l)	5
SO ₂ total (mg/l)	33

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: raffiné avec une fine touche de levure et d'amandes BOUCHE: fraîche et fruitée avec de la finesse; finale longue, mais légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2009

www.dulst.be

**TIO PEPE FINO MUY SECO**

€ 8,29

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1
Sucres totaux (g/l)	0,1
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,1
Acide sorbique (mg/l)	0
SO ₂ libre (mg/l)	4
SO ₂ total (mg/l)	50

DÉGUSTATION

CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: raffiné et fruité avec des amandes grillées et des agrumes BOUCHE: fraîche, fruitée et pleine de caractère avec de délicats arômes de noix; finale raffinée

APPRÉCIATION GLOBALE

2008 - 2009

www.makro.be



DOMECQ FINO FRY

€ 4,46

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	2,4	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	69	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	44	+

DÉGUSTATION

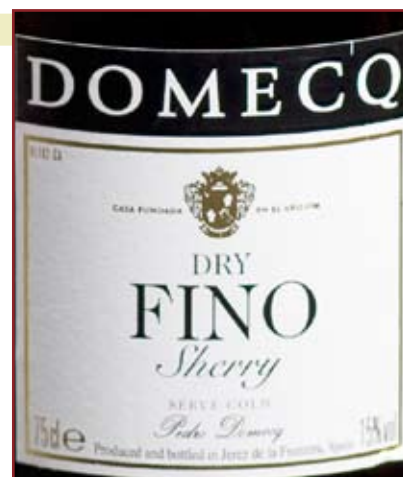
+/+

CEIL: robe limpide, or pâle
 NEZ: de pain frais et de levure fraîche avec une fine touche de noix BOUCHE: équilibrée avec de la fraîcheur et une fine touche de noix en finale

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2008 - 2009

www.colruyt.be


SANDEMAN DRY SECO

€ 6,02

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,3	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	27	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	23	+

DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, or pâle
 NEZ: assez fermé avec des notes florales BOUCHE: fraîche et fruitée avec de délicats arômes de noix; finale longue et nette

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2008 - 2009

www.makro.be


LA GUITA MANZANILLA

€ 10,00

Wijnen Vancamp

Chaussée de Bruxelles 330, 1780 Wemmel; 0475 600 058

ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	122	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	82	+


DÉGUSTATION

+/+

CEIL: robe limpide, or pâle
 NEZ: assez fermé avec de la fraîcheur et des notes florales BOUCHE: fruitée avec une touche légèrement végétale; légère amertume en finale

APPRÉCIATION GLOBALE

+

 2008 - 2009


CORDILLA FINO DRY

€ 2,04

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

ANALYSES

+/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	17/17,4	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	3,0	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	47	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	77	+

DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, or pâle
 NEZ: assez fermé avec des arômes de noix et des notes florales BOUCHE: fruitée, mais assez mince; finale légèrement asséchante

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

 2008 - 2009

www.colruyt.be


MIGUEL LUQUE FINO PALE DRY

€ 3,55

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,3	
Sucres totaux (g/l)	0,7	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	25	+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: raffiné avec des fruits jaunes et des notes de fumé et de salé BOUCHE: agréable, crémeuse et pleine de caractère avec des arômes raffinés; finale nette avec une fine touche d'amandes

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

 2008 - 2009

www.delhaize.be



EVORA FINO

€ 3,99

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	39	+

DÉGUSTATION

+/-

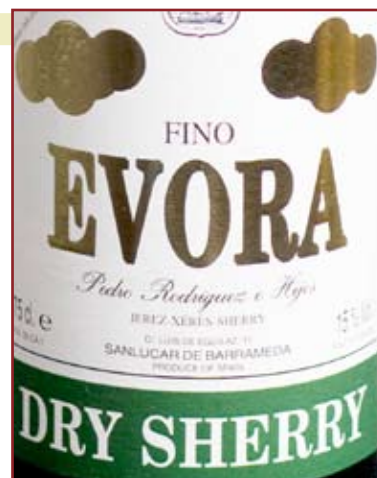
CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: élégant et mûr avec une fine touche miellée et des notes de fumé BOUCHE: fraîche avec de la finesse et du caractère; finale assez courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

 2008 - 2009

www.sparretail.be



GARVEY FINO

€ 4,49

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

ANALYSES +/-

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	0	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	125	-
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	11	+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide et profonde, jaune d'or NEZ: plein de caractère avec de fines notes de levure et d'amandes fraîches BOUCHE: raffinée, fraîche et fruitée; finale longue et nette avec une fine touche de noix

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

 2008 - 2009

www.colruyt.be



RODRIGUEZ FINO

€ 5,15

Wijnhandel Lenaerts

Singel 74, 1853 Strombeek-Bever; 02 267 28 88

ANALYSES +

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,3	
Sucres totaux (g/l)	0,3	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,2	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	42	+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide, or pâle NEZ: expressif avec des fruits jaunes, une touche de salé et de noisettes BOUCHE: fraîche et sèche avec de la finesse et du caractère; finale assez courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

 2008 - 2009



EVORA MEDIUM DRY

€ 3,99

Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/14,8	
Sucres totaux (g/l)	53	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	18	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+/-

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide, très profonde et ambrée NEZ: raffiné avec du caramel et une touche de brûlé BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; finale assez courte

2008 - 2009

www.sparretail.be



SOLANA MEDIUM DRY

€ 2,79

Carrefour Belgium

Avenue des Olympiades 20, 1140 Bruxelles; 02 729 21 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,2	+/-
Sucres totaux (g/l)	29	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,6	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	83	○
SO ₂ libre (mg/l)	5	+
SO ₂ total (mg/l)	28	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide, très profonde et ambrée NEZ: raffiné avec des raisins secs, du caramel et une touche de brûlé BOUCHE: douceuse avec des arômes de brûlé; finale assez courte

2008 - 2009

www.carrefour.eu



GARVEY MEDIUM DRY

€ 3,71

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/14,9	+/-
Sucres totaux (g/l)	39	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,5	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,5	+
Acide sorbique (mg/l)	126	○
SO ₂ libre (mg/l)	3	+
SO ₂ total (mg/l)	16	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide, très profonde et ambrée NEZ: assez fermé avec des fruits séchés BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; longue finale avec une fine pointe d'amandes

2008 - 2009

www.colruyt.be



OSBORNE MEDIUM

€ 5,85

Delhaize

Rue Osseghem 53, 1080 Bruxelles; 02 412 21 11

ANALYSES

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	+/-
Sucres totaux (g/l)	41	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	103	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	23	+

APPRÉCIATION GLOBALE

+

DÉGUSTATION

+/-

CEIL: robe limpide, très profonde et ambrée NEZ: discret avec du caramel et une touche de salé BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; finale raffinée avec des amandes grillées

2008 - 2009

www.delhaize.be



SANDEMAN MEDIUM DRY

€ 5,99

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	46	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,9	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	162	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	40	+

DÉGUSTATION

+/+

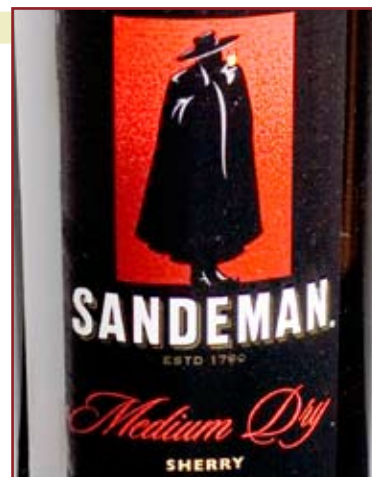
CEIL: robe limpide, profonde et ambrée NEZ: raffiné avec des fruits jaunes et des notes de salé BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; finale raffinée avec des amandes grillées

APPRÉCIATION GLOBALE

+

2008 - 2009

www.makro.be



DON PABLO MEDIUM DRY

€ 2,99

Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15,1	
Sucres totaux (g/l)	42	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,8	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,4	+
Acide sorbique (mg/l)	162	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	52	+

DÉGUSTATION

+

CEIL: robe limpide, profonde et ambrée NEZ: assez fermé avec des fruits séchés BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; finale assez courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / □

2008 - 2009

www.makro.be



DRY SACK MEDIUM

€ 4,88

Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

ANALYSES

+ / □

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	15/15	
Sucres totaux (g/l)	34	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,4	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	103	○
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	50	+

DÉGUSTATION

+

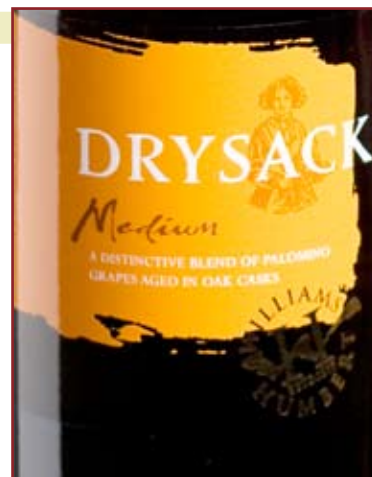
CEIL: robe limpide, profonde et ambrée NEZ: raffiné avec du caramel et une fine touche de réglisse BOUCHE: douceuse avec des arômes de brûlé; finale assez courte

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / □

2008 - 2009

www.colruyt.be



WISDOM & WARTER AMONTILLADO MEDIUM DRY

€ 6,70

Vinalgros

Rue Valduc 297, 1160 Bruxelles; 02 673 45 98

ANALYSES

+

Alcool annoncé/mesuré (% vol.)	17,5/17,5	
Sucres totaux (g/l)	30	
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	2,7	+
Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /l)	0,3	+
Acide sorbique (mg/l)	0	+
SO ₂ libre (mg/l)	4	+
SO ₂ total (mg/l)	61	+

DÉGUSTATION

+ / □

CEIL: robe limpide, profonde et ambrée NEZ: assez discret avec du caramel BOUCHE: douceuse avec une fine touche de caramel; finale longue et nette avec de délicats arômes de noix

APPRÉCIATION GLOBALE

+ / □

2008 - 2009

www.vinalgros.be

