



Vin n° 1

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris
Millésime : 2000



Robe : robe grenat aux extrémités orangées

.....
.....
.....
.....



Nez : cuir, crème de cassis, note animale (venaison), vanille, café moka, truffe, poivre

.....
.....
.....



Bouche : très suave, tannins très délicats et riches, superbe acidité et équilibre, vin gourmand

.....
.....
.....



Retro olfaction : tabac, cèdre, poivre noir, sureau, réglisse, chocolat

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 3 à 4 ans

Accord : gibiers fins aux champignons : bécasse et perdrix



Vin n° 2

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris
Millésime : 2001



Robe : cerise noire aux extrémités mi-violacées, mi-orangées

.....
.....
.....
.....



Nez : fruits confits, mentholé, pruneaux macérés, chocolat noir, cassis, vanille

.....
.....
.....
.....



Bouche : confiturée (4 fruits), garrigue, superbe harmonie et équilibre

.....
.....
.....
.....



Retro olfaction : tabac blond, laurier, cerise

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 5 ans
Accord : lapin aux pruneaux, râble de lièvre, canard aux cerises



Vin n° 3

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris (COUP DE CŒUR)
Millésime : 2002



Robe : cerise noire aux extrémités orangées

.....
.....
.....
.....



Nez : vanille, cerise amarena, myrtille, épicé (poivre noir et estragon), boisé, figue

.....
.....
.....



Bouche : chocolat, MYRTHE, tannins bien digérés

.....
.....
.....
.....



Retro olfaction : réglisse, tabac

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 5 ans
Accord : bœuf en croûte, faon, biche



Vin n° 4

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris
Millésime : 2003



Robe : cerise noire aux extrémités violacées

.....
.....
.....
.....



Nez : confiture, myrtille, feuille de cassis, prune, caramel

.....
.....
.....
.....



Bouche : tannins puissants, vanille, kirsch, basilic

.....
.....
.....
.....



Retro olfaction : tannins vifs, café, chocolat, poivre blanc

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 3 à 4 ans
Accord : viandes flambées, plats mijotés, tagine, couscous



Vin n° 5

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris (COUP DE CŒUR)
Millésime : 2004



Robe : cerise noire aux extrémités violacées

.....
.....
.....
.....



Nez : subtil, fruits noirs (cassis frais, myrtilles), cerise bigarreau, fraises des bois

.....
.....
.....



Bouche : moka, café, santal

.....
.....
.....
.....



Retro olfaction : praline cerisée à l'alcool (praline mon chéri)

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 8 ans
Accord : pigeonneau, râble de lièvre, côte à l'os



Vin n° 6

Fiche de dégustation

Nom du vin : Les Orris
Millésime : 2005



Robe : rouge grenat foncé aux extrémités violacées

.....
.....
.....
.....



Nez : clou de girofle, poivre blanc, bois, sarriette, cerise

.....
.....
.....
.....



Bouche : cannelle, confiture de 4 fruits noirs, tannins très nobles

.....
.....
.....
.....



Retro olfaction : caramel, sauge

.....
.....
.....
.....

Garde du vin : 10 ans
Accord : plats mijotés, veau (mignon), filet de boeuf

