

Sélection des Vins Vaudois 2013





Vins rosés et blancs de noir

1^{er} Prix:

Rosé de Gamay, L'Aurore



Producteur:
Jean-Pierre Decumex

Rue de Bugnax 5
1180 Rolle
Tél. 079 226 57 54

Appellation:
La Côte AOC

Millésime:
2012

Points:
91.2/100

Description:

Ceil: rose pâle.

Nez: fruité, arômes de fraise et framboise.

Bouche: frais, délicat et fruité.

Accord mets et vins: accompagne les repas légers et estivaux.

2^e Prix ex-æquo:

Œil-de-Perdrix



Producteur:
Domaine des Châbles

Ch. des Châbles 40
1307 Blonay
Tél. 021 921 26 56
domainesneyroud.ch

Appellation:
Lavaux AOC

Millésime:
2012

Points:
90.6/100

Description:

Ceil: rose pâle.

Nez: note de fruits rouges écrasés, amande blanche, élégant et minéral.

Bouche: vin généreux, ouvert et expressif, note de fruits rouges mûrs, finale douce et veloutée.

Accord mets et vins: poissons du lac et d'ailleurs.

2^e Prix:*De Galléra*

Producteur:
Cave du Château
de Valeyres

Rue du Village 5
1358 Valeyres s/ Rances
Tél. 024 441 07 01
chateauvaleyles.ch

Appellation:
Côtes-de-l'Orbe
AOC

Millésime:
2011

Points:
93.8/100

Description:

Ceil: rouge intense à reflets violacés.
Nez: de fruits noirs compotés,
d'épices douces.
Bouche: attaque sur la souplesse ;
bonne acidité, de la fraîcheur,
pas très long et un peu sec en finale.
Accord mets et vins : à servir sur
un rack d'agneau.

3^e Prix:*1807 Rouge*

Producteur:
Domaine des Châbles

Ch. des Châbles 40
1807 Blonay
Tél. 021 921 26 56
domainesneyroud.ch

Appellation:
Lavaux AOC

Millésime:
2011

Points:
93.2/100

Description:

Ceil: rouge intense à reflets violacés.
Nez: complexe, de fruits noirs et de thym.
Bouche: attaque souple, sur la sucrosité ;
belle matière, riche, grasse ; tanins fondus ;
gourmand et fondu. « Un vin solaire
totalement exotique! », pour l'un des jurés.
Accord mets et vins : sur un lapin à la polenta.