

Wijn 1

- AOC Bergerac Rouge
- 2004
- 'Inspiration' van Chateau Miaudoux
- 85% merlot + 15 % cabernet sauv/franc
- Biologisch sinds 2003; weinig sulfiet; laag rendement; 'Brettanomyces' gedood via thermoflash

Wijn 2

- AOC Côtes de Bergerac Rouge
- 2003
- 'L'Extase' van Domaine de l'Ancienne Cure
- 50% cabernet sauv + 50 % cabernet franc
- Zeer droog en warm jaar; 'zeer rijpe' pluk op kalkgrond + 'rijpe' pluk op kleigrond (zuren); 19 m. op eiken vat.

Wijn 3

- AOC Bergerac Rouge
- 2005
- 'Réserve' van Château Grinou
- 100 % merlot
- 35hl/ha; 6 weken fermentatie; 'malo' op 'cuves'; 50% op eiken vat (niet allemaal nieuw) gedurende 12 maanden

Wijn 4

- AOC Bergerac Rouge
- 2003
- 'Château Monastier La Tour' van Château Monastier La Tour
- 65 % merlot + 10% Cab sauv + 10 % Cab franc + 10 % Malbec (Côt)
- 20-40 jr oude wijnstokken; mech + manuele pluk; 45 hl/ha; 'eigen' gisten; niet gefilterd; 12 m op eiken vat (20% nieuwe eik)

Wijn 5

- AOC Montravel Rouge
- 2003
- 'Boléro' van Château Masburel
- 60 % merlot + 40% cabernet sauvignon
- 25 hl/ha; 35 jr oude wijnstokken, 8 weken fermentatie, 'malo' op vat; 17 maanden op nieuwe, Franse eik

Wijn 6

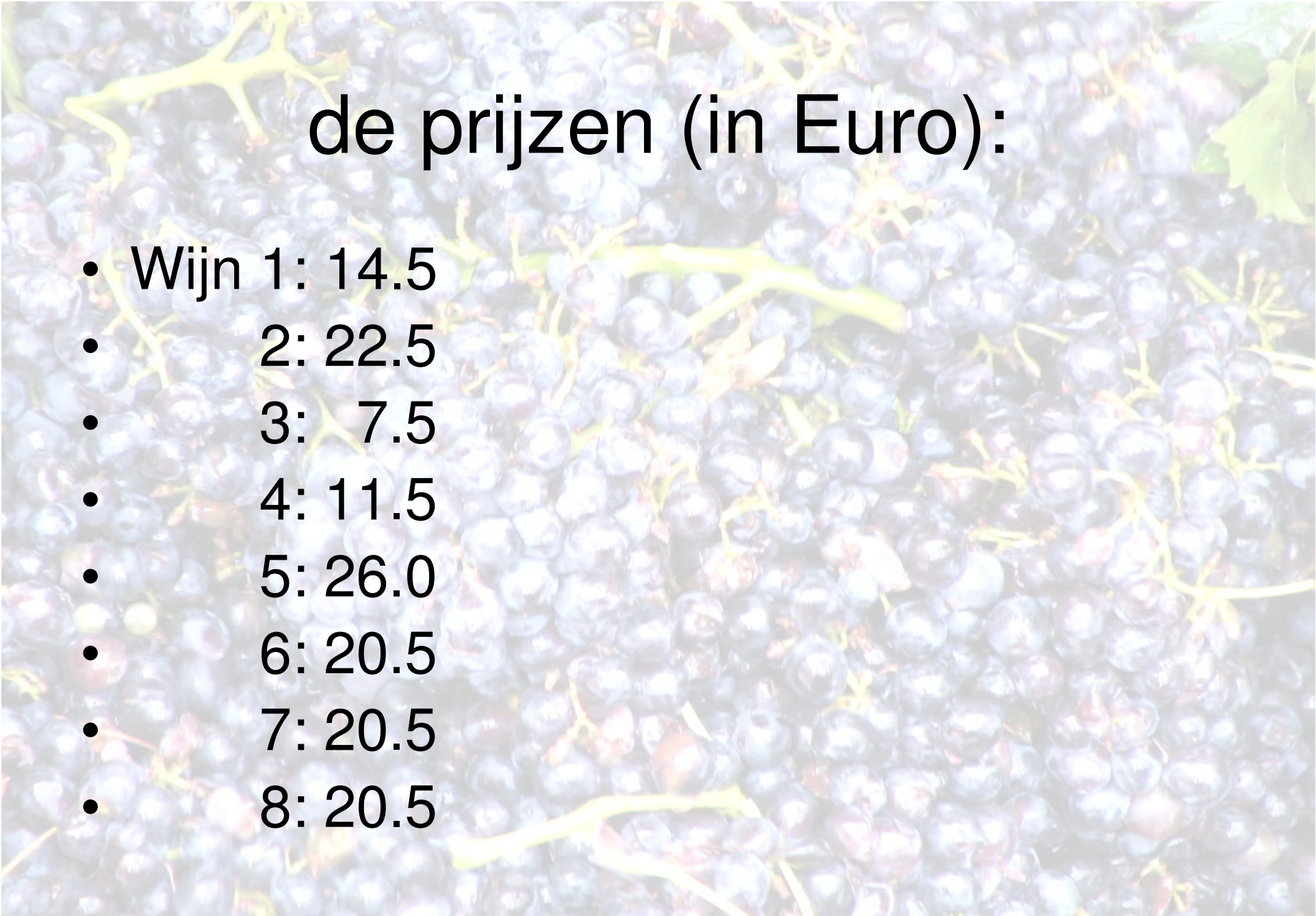
- AOC Côtes de Bergerac Rouge
- 2004
- 'Les verdots' van Domaine Les Verdots
- 72 % merlot + 21% cabernet sauvignon + 7% cabernet franc
- Geen collage/filtrage; 18 maanden op eiken vat (gebruikt 7 'tonneliers')

Wijn 7

- AOC Côtes de Bergerac Rouge
- 2003
- 'E' van Château La Robertie
- 70 % merlot + 30% cabernet sauvignon
- Maar 4000 flessen; werken met 300 l. vaten; hechten vooral belang aan druif, minder aan vignificatie.

Wijn 8

- AOC Côtes de Bergerac Rouge
- 2003
- 'Moulin des Dames' van Château Tour des Gendres
- 25 % merlot + 50% cabernet sauvignon + 25 % Malbec (Côt)
- Terroir van klei/kalk; manuel pluk; volledige 'égrappage', 'pigeage', lange maceratie (40 dagen) met micro-oxygenatie; op 50% nieuwe eik; geen filtering/collage



de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 14.5
- 2: 22.5
- 3: 7.5
- 4: 11.5
- 5: 26.0
- 6: 20.5
- 7: 20.5
- 8: 20.5