

Vos notes Gilbert & Gaillard 2011

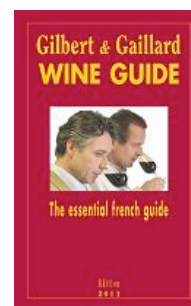
VOS RESULTATS DE DEGUSTATION



Maison : Domaine Alex Gambal

Contact : Monsieur Alex Gambal

N° Idx : 25 809



Note : 87/ 100 - Alex Gambal - Pinot Noir - Cuvée les deux Papis - 2008

Vin rouge - Bourgogne A.O.C.

Robe aux reflets rubis. Le nez, après aération, délivre de jolis parfums de petits fruits rouges sur fond boisé, aux accents grillés. Bouche ample affichant un joli gras, une matière légère, fine. Un générique harmonieux, persistant, de belle facture.

Note : 87/ 100 - Alex Gambal - Chardonnay - 2008

Vin blanc sec - Bourgogne A.O.C.

Robe jaune clair, limpide, reflets verts. Nez net associant fleurs blanches, noisette fraîche, dimension minérale. Un bourgogne charnu, rond, enrobé, dont on apprécie la netteté aromatique et la persistance. Beaucoup de franchise.

Note : 93/ 100 - Alex Gambal - Millésime - 2008

Vin rouge - Clos de Vougeot Grand Cru A.O.C.

Robe rubis d'intensité moyenne. Nez fruité d'une belle pureté (framboise, groseille), boisé délicat. La bouche séduit par son ampleur, son grain fin et velouté, sa belle expression du fruit et sa superbe persistance. Un clos vougeot élégant et expressif.

Note : 91/ 100 - Alex Gambal - Millésime - 2008

Vin blanc sec - Puligny-Montrachet A.O.C.

Robe jaune clair. Le nez d'abord floral s'ouvre sur des notes de citron mûr, très bel arrière-plan minéral légèrement toasté. Bouche ample, souple qui séduit par sa franchise, sa rondeur. En finale ampleur et persistance. Belle bouteille pour poisson fin.

Note : 90/ 100 - Alex Gambal - Les Murgers des Dents de Chien - 2008

Vin blanc sec - Saint-Aubin A.O.C.

Robe jaune clair. Nez profond et élégant, notes de citron mûr, de menthol, discrètes touches toastées. En bouche une jolie ampleur, une puissance tempérée par la fraîcheur. Belle persistance. Un vin de belle facture à déguster sur une langouste grillée.

Note : 87/ 100 - Alex Gambal - Blanc de Noirs -

Vin blanc sec - Vin de Table de France

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez expressif associant notes florales, fruitées, touche de paille séchée. Bouche charnue, fraîche, soyeuse, fort digeste. Ce blanc laisse une sensation d'équilibre et de fraîcheur tout à fait plaisante.