

## Vos résultats de dégustation



Domaine Belleville



1825



**Domaine Belleville Les Hâtes - 2017**

*Vin rouge - Santenay*

FR



**Note : 91/100**

Dégustation : année 2019

Robe jeune, rubis. Joli nez de baies mûres, entre griotte, cassis, touche épicée, ambiance forestière. Bouche délicate, matière tendre, d'une élégance fruitée bien bourguignonne. Douceur, suavité et gourmandise encadrées de tanins souples et soyeux.



**Domaine Belleville Champ Ladoy - 2017**

*Vin rouge - Mercurey*

FR



**Note : 90/100**

Dégustation : année 2019

Robe entre rubis et grenat. Nez typé par ses parfums de griotte, de cassis, d'humus très intenses. Bouche agréablement charpentée mais juteuse, aux qualités de chair, d'équilibre, de fond, de fruit. Un mercurey très charnel, pour un gibier fin.



**Domaine Belleville La Perche - 2017**

*Vin blanc sec - Rully*

FR



**Note : 88/100**

Dégustation : année 2019

Robe or pâle, reflets argentés. Nez agréable de fleurs blanches et d'agrumes (pamplemousse), touche légèrement boisée. Bouche séduisante, ample et rafraîchissante, bien équilibrée. Convient parfaitement sur poissons ou volailles en sauce.



## Domaine Belleville 1er Cru Rabourcé - 2017

FR



*Vin blanc sec - Rully*

**Note : 91/100**

Dégustation : année 2019

Belle robe or clair, reflets brillants. Nez prometteur de fleurs et de fruits blancs, notes beurrées. Bouche séduisante, ample, solide, à la fraîcheur finement poivrée. Délicat boisé (touches vanillées). Un rully à boire sur des poissons blancs en sauce.