

## Vos résultats de dégustation

 Cave Coopérative Aghione

 Monsieur Christophe PAITIER

 7001

 **Domaine Casa Rossa Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose saumon clair. Nez agréable associant fruits rouges et pomelos. Bouche aérienne et vive qui livre ses parfums sans hésitation, du croquant, un rosé friand bien élaboré qu'on ouvrira avec plaisir pour se désaltérer lors des chaleurs estivales.

 **Teppe Rosse Millésime - 2016**



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 80/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune pâle. Nez riche, acidulé, aux accents presque muscatés. La bouche est tout de même assez tendue et propose des arômes rappelant étrangement le muscat. Finale acidulée plutôt intense. Un vin aromatique.

 **Teppe Rosse Millésime - 2016**



*Vin rouge - Ile de Beauté*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat clair. Nez expressif, fumé, minéral, épicé, fruité. Agréable présence souple au palais, une note vanillée, impression aérienne, fraîcheur bien présente, évocation de maquis, agréable intensité et franchise, évolution sur les épices. Réussi.



## Tendance Casanova Gris - 2016



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose clair. Nez expressif associant fruits rouges et fleurs du massif. Attaque ronde, en bouche du volume, une présence charnue et riche, ensemble viril à l'évolution épicée, ensemble gourmand qu'on ouvrira sur une viande blanche aux herbes.



## La Petite Paillote Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle brillant, reflets argentés. Nez élégant évoquant les fruits rouges, touches grillées et fumées. Attaque souple, bouche gouleyante dotée d'une certaine ampleur, les parfums restent assez discrets mais l'ensemble est plaisant. Pour grillades.



## La Petite Paillote Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe or pâle, reflets verts. Nez expressif, aux accents de fruits blancs à noyau, de pêche de vigne, présence florale. En bouche, de la fraîcheur, de la souplesse. Agréable finale acidulée. Un vin de bord de mer estival, pour coques et huîtres.



## Domaine Casanova Gris - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 78/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Au nez des notes minérales très discrètes. La bouche est légère, le vin est sec, les arômes sont discrets avec une tonalité fruitée soulignée d'une touche minérale en finale.

## **Domaine Casanova Muscat - 2016**



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe très pâle aux reflets verts. Nez aérien de raisins frais, discret, élégant. La bouche est sur le même registre avec une légère sucrosité qui est bien compensée par une acidité plaisante. Un vin équilibré, rafraîchissant et aux arômes typés.

## **Costu d'Oru Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 80/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose clair, limpide. Nez net mariant les notes de bonbons aux fruits à une touche plus minérale. En bouche un rosé charnu, fruité avec une présence aromatique affirmée. Un rosé harmonieux qui accompagnera salades et grillades.

## **Vignerons de Samuletto Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose clair. Nez plaisant évoquant les fruits rouges, touche de fleurs blanches. Après une attaque vive, une bouche légère qui ne connaît pas la timidité, on apprécie la franchise des parfums croquants bien dessinés, un agréable rosé convivial.

## **Domaine Casa Rossa Millésime - 2016**



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 80/100**

Dégustation : année 2017

Jolie robe rose pâle, limpide. Nez friand mariant les petits fruits rouges à une tonalité caramel. La bouche est simple, fraîche, équilibrée. Elle est plus axée sur le fruit. Un rosé d'été idéal.



## Lona Millésime - 2016



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez de confiseries, de fruits frais, touche épicée discrète. Du gras, de la rondeur, de la présence. On loue son aisance fruitée, sa fraîcheur. Un rosé agréablement corpulent, qui garde le cap du fruit. Pour une cuisine épicée.



## Sampiero Corso Millésime - 2016



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez engageant, qui associe parfums épicés et fruités. Bouche gourmande, ronde, possédant de la mâche. L'expression fruitée s'allonge agréablement. Beaucoup de fraîcheur. Peut soutenir une charcuterie insulaire.



## Premium Casanova Blanc de Noirs - 2016



*Vin blanc sec - Vin de France*

**Note : 77/100**

Dégustation : année 2017

Robe or pâle, non filtrée. Nez de chair de pomme, chair de poire. En bouche, un léger CO<sup>2</sup> qui ne vient pas contrecarrer l'expression fruitée. Beaucoup de souplesse, de légèreté. Une découverte originale. Pour un apéritif de vacances.



## Premium Casanova Rouge - 2014



*Vin rouge - Vin de Corse*

**Note : 87/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat limpide. Nez assez timide, griotte, fumé, épicé, iode, herbes sèches. Bouche fraîche à l'impression aérienne, dont les arômes restent un peu timides. Élégante présence végétale au fond. Belle complexité naissante, vin ambitieux qu'on attendra.

## Premium Casanova Rosé - 2016



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez plaisant associant les petits fruits rouges à des notes de bonbons et une touche minérale. La bouche est nette, fruitée, charnue, avec une dimension acidulée en finale. Un rosé pour la table, pourquoi pas sur des rougets.

## Don Paolu Millésimé - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 78/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez aérien, notes de fleurs, de petits fruits rouges. En bouche un rosé léger, sec, droit. Sa simplicité incitera à l'ouvrir très frais à l'apéritif.

## Casa Nostra Millésime - 2016



*Vin rouge - Ile de Beauté*

**Note : 77/100**



Dégustation : année 2017

Robe moyennement soutenue. Nez d'épices et de fruits noirs confiturés. Attaque mâchée, chaleureuse, évolution plus souple voire un peu fluide. On retrouve l'ambiance aromatique du nez. Une approche facile des vins corses.



## U Licettu Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe or clair brillant, légèrement trouble. Nez intense sur des agrumes, des fruits exotiques (ananas, passion, litchi). Bouche fraîche aux arômes du nez retrouvés. Ensemble léger, net, friand. Pour l'apéritif.



## U Licettu Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez plaisant de petits fruits rouges acidulés. La bouche est tendre, légère, fruitée. Elle reste nette jusqu'en finale sur les arômes perçus au nez. Un style facile et séduisant qui plaira à tous.



## U Licettu Millésime - 2016



*Vin rouge - Ile de Beauté*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat soutenu. Nez plaisant associant griotte, fruits rouges, quelques épices, note grillée. Bouche souple, ronde, fruitée, fraîche, petit fond végétal, agréable sensation de légèreté, du caractère. On l'appréciera sur les barbecues et pique-nique.

## Vos résultats de dégustation

 Cave Coopérative Aghione

 Monsieur Christophe PAITIER

 7001

 **Casa Nostra Millésime - 2016**



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune pâle brillante. Nez net et engageant évoquant les fleurs blanches, le fenouil. Bouche gourmande dont on apprécie l'ampleur, l'équilibre gras fraîcheur, la petite note acidulée persistante. Les arômes s'expriment avec une bonne intensité.

 **Domaine Casanova Millésime - 2016**



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 80/100**

Dégustation : année 2017

Robe or pâle, reflets verts. Nez printanier, à dominante de fleurs de prairie, présence fruits blancs. Bouche assez ronde, à la matière présente. La fraîcheur domine une palette fruitée assez simple. Une cuvée de début de repas, de chèvres frais.

 **Domaine Casanova Millésime - 2016**



*Vin rouge - Ile de Beauté*

**Note : 78/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat clair. Nez d'épices, de fruits noirs (prunelle, cerise noire), fond fumé. Bouche équilibrée mais assez linéaire. De la souplesse, du fruit, de la fraîcheur, le tout sans grande personnalité vin de Corse. Facile d'accès, pour charcuteries.

## Sampiero Corso Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Vin de Corse*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe or pâle, reflets brillants. Nez agréablement floral, sur fond de fruits blancs, de fruits à noyau, présence d'épices douces. La bouche apporte une belle concentration fruitée. De la rondeur, de l'équilibre, de la fraîcheur. Pour poissons cuisinés.

## Sampiero Corso Millésime - 2016



*Vin rouge - Vin de Corse*

**Note : 81/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat, peu soutenue. Nez sur les épices, le fumé, les fruits noirs à noyau. Bouche déjà mature, sur un registre confituré. La matière est présente. La finale se montre plus anguleuse entre parfums, chaleur et fermeté. Vin de petits gibiers.

## Casanova Millésime - 2016



*Vin rosé - Vin de Corse*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose clair. Nez plaisant, fruits rouges, touche de cerise. Bouche ronde, fraîche, gouleyante, parfums friands fruités et épicés, persistance moyenne mais l'ensemble est équilibré. A marier aux salades estivales et plats de légumes régionaux.



## Casanova Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Vin de Corse*

**Note : 79/100**

Dégustation : année 2017

Robe jaune clair. Nez au début pas très net, poire, pomme, touches florales. Attaque ronde, bouche fraîche, enveloppée, les fruits blancs cèdent la place à une dimension citronnée assez sévère, finale peu persistante. Aération conseillée.



## Casanova Millésime - 2016



*Vin rouge - Vin de Corse*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat moyennement soutenu. Nez plaisant de fruits rouges bien mûrs avec une touche confiturée et épicée. En bouche une corpulence moyenne mais un fruit très expressif avec en finale la même dimension épicée. Un vin festif et plutôt personnalisé.

## MDD Carrefour Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 80/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez fruité net, plutôt engageant, touche de bonbon. En bouche un rosé léger, poli, avec des arômes assez friands. Finale fruitée croquante avec une touche de bonbon acidulé.

## Casa Nostra Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose très clair. Au nez, des notes lactées dominantes, des petits fruits rouges acidulés. Bouche souple, croquante, fraîche, équilibrée. Un style gourmand. Idéal pour l'apéritif ou sur des salades estivales.



## Costu d'Oru Millésime - 2016



*Vin blanc sec - Ile de Beauté*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe or clair brillant. Nez agréable associant abricot, pêche, fleurs printanières. Attaque ronde, bouche charnue, vive, agréable intensité fruitée qui adopte une note citronnée, ensemble franc qu'on servira avec plaisir sur un fromage de chèvre.

## Paisolu di Lutina Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 0/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle, reflets opale. Nez un peu brouillon, touches fruitées, grillées, maliques. Bouche ronde dont l'expression limitée est peu nette, terminant sur une note plastique. Refusé.

## San Martinu Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 82/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose pâle. Nez fruité net, franc, évoquant les petits fruits rouges. En bouche un rosé léger, gouleyant, sur le fruit, qui séduit par sa fraîcheur et une certaine persistance. On l'appréciera à la plage ou au bord de la piscine.

## Domaine Fazi Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose bonbon clair. Nez expressif évoquant la groseille, la fraise des bois. Bouche fraîche, impression aérienne, on apprécie la franchise des arômes friands et croquants, dimension épicée, un agréable rosé convivial pour la terrasse.



## Domaine San Pedrone Millésime - 2016



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 81/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose plutôt soutenu. Nez agréable mêlant fruits rouges et quelques épices. Attaque vive, bouche fraîche, les arômes sont intenses. Finale légèrement poivrée. Un rosé à apprécier au cours du repas sur des pizzas.

 **Domaine de Listinconu Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe rose clair brillant. Nez agréable, groseille, fraise, glace à la fraise. Attaque parfumée, bouche légère affichant ampleur et fraîcheur, quelques évocations florales et épicées viennent s'associer aux fruits, ensemble expressif et sûr de lui.

 **Alivetto Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 83/100**

Dégustation : année 2017

Robe d'un joli rose clair. Nez engageant floral et fruité. Bouche tendre et fraîche à la fois, aux arômes de fruits rouges, de bonbons. L'ensemble est friand, frais, d'accès immédiat. Un rosé à apprécier en toute occasion.

 **Cave Coopérative Aghione Cuvée Napoléon Bonaparte - 2016**



*Vin rouge - Vin de Corse*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat soutenu. Nez attirant, fruits à noyau, groseille, épices, végétation sèche, fumé. Bouche ample, tendue, assez puissante, arômes assez timides pour l'instant, évolution vers le végétal, tout est en place, on le laissera s'affiner.

 **Cave Coopérative Aghione Cuvée Napoléon Bonaparte - 2016**



*Vin rouge - Vin de France*

**Note : 84/100**

Dégustation : année 2017

Robe pourpre soutenu, reflets violines. Nez plaisant, mûre, myrtille, touche fumée. Bouche bien constituée s'exprimant avec beaucoup de franchise, petite fermeté sous-jacente, évolution sur les épices, présence végétale qui s'affirme en finale.

## **Domaine Alzitella Millésime - 2016**



*Vin rosé - Ile de Beauté*

**Note : 85/100**

Dégustation : année 2017

Robe saumon clair. Nez expressif de fruits rouges, note florale. Bouche vive, petit perlant, parfums joyeux qui s'expriment avec énergie, une friandise aérienne bien élaborée qui sera appréciée en apéritif et sur une salade composée.

## **Costu d'Oru Millésime - 2016**



*Vin rouge - Ile de Beauté*

**Note : 86/100**

Dégustation : année 2017

Robe grenat limpide, reflets tuilés. Nez personnalisé évoquant le maquis, la fumée, la cerise mûre. Bouche riche au profil svelte, belle intensité des parfums, fraîcheur croquante et quelques tanins soyeux, finale épicée. On est convaincu.