



# Action de vin 2009 du Sarine Basket

## COMMENTAIRES

### VINS BLANCS

**Fendant St Georges** : Ce vin de chasselas au nez floral et subtil est excellent en apéritif, à partager entre amis. Délicieux avec la raclette, la fondue ainsi que des terrines. C'est un grand classique que l'on redécouvre chaque fois avec plaisir !

**Johannisberg Cave St Georges** : Aussi appelé « Sylvaner » ou « Rhin » en Valais. Il est caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale, souvent accompagné d'une pointe de douceur. Il s'accorde parfaitement avec les asperges et les morilles, il accompagne à merveille les fromages à pâte molle et les poissons. Egalement en apéritif !!

**Petite Arvine**: Les pentes en coteaux offrent à cette petite Arvine des arômes de fruits exotiques soutenu par de discrètes notes florales. Un nez pur et frais très prometteur. Les arômes fruités et un corps étoffé témoignent d'un niveau de qualité élevé.

**Malvoisie Cave St Georges** : De cépage « Pinot gris » c'est un fruité moelleux, ample aux arômes de melon et d'ananas confit. Très savoureux, et riche aux caractères de miel. Ce vin racé et équilibré se garde entre 4 et 8 ans. En apéritif, foie gras, desserts et gâteaux au chocolat.

**Muscat Corse** : De Corse (France) ce vin de cépage présente au nez des arômes fruités très intenses. Senteurs de raisins de Corinthe, agrumes et miel de fleurs. En bouche attaque sur le fruit, belle douceur et finale équilibrée. A consommer à 8 degrés avec du foie gras, fromages persillés tels que le Roquefort, tartes aux fruits biscuits secs, A déguster dans les 3 ans.

### ROUGES

**Mâcon** : Ce vin issu du vignoble du Mâconnais entre la Bourgogne et le Beaujolais est de cépage gamay. C'est un produit élégant, fruité et équilibré. Il convient très bien avec des fromages et viandes. Température de service entre 16 et 18 degrés.

**Pinot Noir de Salquenen Vieux clocher** : Ce pinot issu de la commune de Salquenen, présente une robe rubis et sombre. Nez fruité, odeurs de petits fruits rouges et de cassis. Bel équilibre des tanins déjà fondus. Accompagne merveilleusement bien les viandes rôties, les grillades, le gibier à plumes, viandes froides, fromage à pâte dure tel que le Gruyère doux. Se garde facilement 3 à 4 ans.

**Merlot-Gamaret** : Assemblage de merlot et de Gamaret, complexe avec des odeurs de fruits rouges, de végétal, on retrouve en bouche une belle masse tannique. C'est un vin plein de promesses qui se marie aussi bien aux plats italiens et accompagne les fromages à pâte dure. A boire dans les 3 ans.

**Cornalin Cave St Georges** : Ce vin de cépage cornalin à la belle robe rubis dégage des arômes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés. En bouche c'est un fruité de sureau au caractère sauvage soutenu par des tanins souples. Se marie avec des viandes rouges, grillées et de l'agneau. A déguster à 16C et se garde 4 à 6 ans.

**Humagne St Georges** : Probablement originaire du Val d'Aoste, ce vin de cépage séduit par son tonus, ses notes fauves ou s se mêlent des fragrances de landes et de baies sauvages. En bouche un vin d'une belle densité, rustique, une belle tannacité, des notes épicées d'écorces de chêne, de cerises noires veloutées. Un vin à apprécier après quelques années de bouteille avec canard, viandes rouges, selle de chamois, sanglier ou fromage de chèvre et d'alpage

**Syrah Cave St Georges** : Vin de cépage aux arômes puissants de vanille et cassis avec des tanins soyeux et des saveurs d'épices. Harmonieux, idéal pour accompagner les grillades le gibier. De par son passage en fût de chêne, se garde volontiers . A boire de 2 à 6 ans.

**Rioja Montelciégo** : De cépage Tempranillo ce rioja Crianza a passé 12 mois en fût de chêne ou il a prit une belle robe rouge rubis intense. Un nez fruité et plein de finesse une bouche moelleuse avec un très bon équilibre. S'accorde avec les grillades, les mets de viande fins de toute nature. A boire déjà mais se garde volontiers 4 à 5 ans.

**Nero d'Avola Terra Nostra Sicilia IGT** : Ce vin d'appellation IGT, correspond à un vin de pays. C'est un vin à la couleur rubis, qui dégage des arômes subtils et qui se laisse volontiers déguster avec des grillades, fromage ou charcuterie.

**Col'di Sotto Primitivo Salento IGT** : Primitivo de la région de Puglia (Italie) , d'une couleur rouge rubis intense, c'est un vin riche avec des tanins déjà bien fondus ! D'une rondeur parfaite, il convient avec des viandes rouges, rôtis et ragôut. Se boit déjà mais peut encore se garder ! A servir entre 16-18C