

27^e Vinalies
Nantes, le 5 juin 2009

Prix des Vinalies

décerné à Cave de Tain

pour son AOC Hermitage Cave de Tain Les Hauts de Pavières Blanc 2005

Commentaire de dégustation : Subtil équilibre pour cet hermitage blanc à la robe jaune doré aux reflets verts. Le nez, riche et puissant, floral (lillet d'inde) et capiteux, laisse place en bouche à une attaque ronde et suave, où la complexité des arômes (amandes, figues, cannelle, épices douces) percute une fraîcheur aérienne. De l'art œnologique pour rendre à ce vin la noblesse d'un grand héritage.

Œnologue parrain

Le Président National



Xavier FROUIN

Le Commissaire Général

