

# Si

# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



## SPÉCIAL VINEXPO

Dégustation Prestige  
**VINS DU SUD**

WINE TOUR  
**PAOLO BASSO**  
*en Bordelais*



## UN COUPLE DU VIN



LE PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

**VIGNOBLES**  
Pierre Jean Larraqué

*Nathalie Haussmann*

UNE FEMME DU VIN

[www.haussmann-famille.com](http://www.haussmann-famille.com)





Bruno Lafaysse



**Blanc / White**

**CLOS D'ALZETO**  
**L'Alzeto Prestige**

CORSE

Ajaccio 2015

Service : 11°C / Garde/Ageing : 2024

Robe : jaune clair, pâle. Jambes bien marquées. Nez : belle intensité, persistant, fruité (pêche, abricot). Bouche : franche, pleine. Milieu de bouche sur la fraîcheur. Fruitée, matière importante. Accords mets et vin : dorade grillée au fenouil ; endives braisées. Commentaires : 100 % Vermentino, une bouteille à attendre.

Visual aspect: clear yellow, pale. Marked legs. Nose: good intensity, persistent, fruity (peach, apricot). Palate: pure, full. Fresh mid-palate. Fruity, important material. Match with

food: grilled sea bream with fennel; braised chicory. Comments: 100% Vermentino, a wine to await.

> CLOS D'ALZETO

20151 Sari d'Orcino - Tél. 04 95 52 24 67

[www.closdalzeto.com](http://www.closdalzeto.com)

**Rosé**

**CLOS D'ALZETO**  
**L'Alzeto Prestige**

CORSE

Ajaccio 2015

Service : 10°C / Garde/Ageing : 2019

Robe : rose pâle, brillante. Reflets métalliques. Nez : franc, aromatique, cerise, fleur (rose), fraise mûre. Bouche : ronde, onctueuse, fraise écrasée. Expression fine mais marquée. Finale fraîche et très aromatique. Bonne longueur. Accords mets et vin : poisson grillé et huile d'olive ; saumon fumé. Commentaires : un rosé appétant !

Visual aspect: pale pink hue, brilliant. Metallic tinges. Nose: pure, aromatic, cherry, flower (rose), ripe strawberry. Palate: round, unctuous, compote strawberry. Fine but marked expression. Fresh and very aromatic finish. Good length. Match with food: grilled fish and olive oil; smoked salmon. Comments: a palatable rosé!

> CLOS D'ALZETO

20151 Sari d'Orcino - Tél. 04 95 52 24 67

[www.closdalzeto.com](http://www.closdalzeto.com)



Alexis Albertini et Guillaume Tyrel De Poix



Mohamed Boudellal, Philippe Faure-Brac et Coline Sourzat



**Rosé**

**DOMAINE PUJOL-IZARD**  
**Vieilles Vignes**

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Minervois 2015

Service : 10°C / Garde/Ageing : A boire

**Robe** : joli rose, reflets brillants. **Nez** : sur les petits fruits rouges et la fraîcheur. **Bouche** : gourmande, petits fruits rouges et noirs. Très plaisante. **Accords mets et vin** : apéritif ; avec des amis. **Commentaires** : une jolie cuvée à partager.

**Visual aspect**: nice pink hue, brilliant tinges. **Nose**: with small red fruits and freshness. **Palate**: delicious; small red and black fruits. Very pleasant. **Match with food**: aperitif; to enjoy with friends. **Comments**: a beautiful cuvée to share.

> **DOMAINE PUJOL-IZARD**

8 bis, avenue de l'Europe - 11800 Saint-Frichoux  
Tél. 04 68 78 15 30 - [www.pujol-izard.com](http://www.pujol-izard.com)

**Rouge / Red**

**TOUR SAINT-MARTIN**  
**Château de Peyriac**

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Minervois 2013

Service : 13°C / Garde/Ageing : A boire



**Robe** : rouge grenat, limpide. Concentration moyenne. **Nez** : assez ouvert, fruit bien mûr. Boisé très fondu (100 % neuf), gourmand. Pointe vanillée. **Bouche** : ronde, gourmande. Assez charnue, équilibrée. Plaisir perceptible, étayé par des tanins encore fermes en finale. Belle rétro-olfaction fruitée. **Accords mets et vin** : grillades ; Comté ; rôti de bœuf. **Commentaires** : gourmand, assez charnu. Un vin moderne de bonne constitution.

**Visual aspect**: garnet-red colour, limpid. Medium concentration. **Nose**: quite open, very ripe fruit. Very melted woodiness (100% new oak), delectable. Hint of vanilla. **Palate**: round, delicious. Quite fleshy, well-balanced. Perceptible pleasure, with still solid tannins in the finish. Nice fruity retro-olfaction. **Match with food**: grilled meats; Comté cheese; roastbeef. **Comments**: moreish; fairly fleshy. A modern wine with a good composition.

> **TOUR SAINT-MARTIN**

33, avenue Ernest Ferroul - 11160 Peyriac Minervois  
Tél. 04 68 78 11 20 - [www.tour-saint-martin.com](http://www.tour-saint-martin.com)