



## Guide en ligne

### Résultats de votre recherche

Votre recherche :

Nombre de références trouvées : 15

#### Vincent Grall 2012 Note 88/100

##### ■ Le Manoir 2012 Sancerre A.O.C. *i*

Robe or pâle, reflets brillants. Nez fin, d'agrumes, d'ananas sur fond de tilleul, de buis... Bouche ronde, ample, qui possède étoffe, fraîcheur et longueur aromatique. Un sancerre exotique et charmeur. Parfait sur un colombo de requin.

Dégusté le 11/03/2013

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2012 Note 87/100

##### ■ Millésime 2012 Sancerre A.O.C. *i*

Robe très pâle. Nez très engageant, très fruits exotiques, arrière-plan floral minéral. Bouche souple, tendrement acidulée. Belle fraîcheur aromatique gourmande qui perdure. Un sancerre très rafraîchissant, idéal à l'apéritif comme sur un poisson grillé.

Dégusté le 11/03/2013

» [Vincent Grall](#)

## Consulter le guide en ligne :

Cliquer sur la langue de votre choix



Français



Anglais



Chinois



Japonais



Italien



Espagnol



Portugais



Russe



Allemand

### Recherche RAPIDE

Saisir le nom recherché



Conseil pour Recherche Rapide :  
Tapez simplement le nom du vin recherché (ex : figeac, patache d'aux, ruinart...)

#### Vincent Grall 2011 Note 89/100

##### ■ Le Manoir 2011 Sancerre A.O.C. *i*

Robe jaune clair. Le nez associe notes d'agrumes, dimension minérale marquée. La bouche séduit par son ampleur, son gras mais aussi sa vivacité qui lui confère de la longueur. Les arômes minéraux restent présents et persistants. Un vin de gastronomie.

Dégusté le 08/03/2012

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2011 Note 88/100

##### ■ Millésime 2011 Sancerre A.O.C. *i*

Robe saumonée. Nez net hésitant entre agrumes et fruits rouges. Attaque tendre, souple, polie, évolution plus vive qui lui confère de la fraîcheur. Un rosé associant parfum et caractère. On le dégustera dès l'apéritif.

Dégusté le 07/03/2012

» [Vincent Grall](#)

### Recherche AVANCÉE

- Je cherche un vin  
 Je cherche un spiritueux

Sélectionner un pays

Sélectionner une région

#### Vincent Grall 2010 Note 89/100

##### ■ Millésime 2010 Sancerre A.O.C. *i*

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez expressif associant minéralité et notes de pamplemousse. La bouche séduit par sa fraîcheur, sa texture fine, la netteté de ses arômes. Le fruit laisse place à une finale minérale très plaisante. Un sancerre plaisir.

Dégusté le 02/03/2011

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2009 Note 85/100

##### ■ Millésime 2009 Sancerre A.O.C. *i*

Robe orangé clair. Nez fin, terreux, minéral sur fond d'agrumes. Bouche puissante, souple, qui séduit par sa texture fine, son fruité persistant et frais. Un rosé corpu lent, pour grillades.

Dégusté le 10/03/2010

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2008 Note 85/100

##### ■ Millésime 2008 Sancerre A.O.C. *i*

Robe jaune pâle. Nez explosif de pamplemousse, de fruits exotiques. Un sancerre vif, parfumé, net, proche du raisin. On l'appréciera à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Dégusté le 12/03/2009

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2009 Note 85/100

##### ■ Millésime 2009 Sancerre A.O.C. *i*

Robe or pâle. Nez fin, floral, agrumes, touche exotique. En bouche, une attaque vive, nerveuse, évolution plus souple et fruitée. Un sancerre typé, qui doit s'assouplir quelque peu.

Dégusté le 10/03/2010

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2009 Note 88/100

##### ■ Le Manoir 2009 Sancerre A.O.C. *i*

Robe or pâle. Nez boisé vanillé fin, fond minéral, anisé et agrumes. Bouche riche, corpulente et capiteuse. On apprécie le fondu boisé associé à un fruité net et persistant. Un sancerre racé, de garde, qui conviendra parfaitement à un poisson en sauce.

Dégusté le 10/03/2010

» [Vincent Grall](#)

#### Domaine Vincent Grall 2007 Note 90/100

##### ■ Le Manoir 2007 Sancerre A.O.C. *i*

Robe lumineuse, reflets verts. Nez fin, aux accents de minéral et de fruit sur fond mentholé. Bouche ronde, ample et grasse, d'une grande fraîcheur. Le bouquet aromatique perçu au nez s'exprime avec richesse et longueur. Grand sancerre.

Dégusté le 15/04/2008

» [Vincent Grall](#)

#### Vincent Grall 2008 Note 85/100

##### ■ Millésime 2008 Sancerre A.O.C. *i*

Robe jaune pâle. Nez explosif de pamplemousse, de fruits exotiques. Un sancerre vif, parfumé, net, proche du raisin. On l'appréciera à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Dégusté le 12/03/2009

» [Vincent Grall](#)

#### Domaine Vincent Grall 2007 Note 90/100

##### ■ Le Manoir 2007 Sancerre A.O.C. *i*

Robe lumineuse, reflets verts. Nez fin, aux accents de minéral et de fruit sur fond mentholé. Bouche ronde, ample et grasse, d'une grande fraîcheur. Le bouquet aromatique perçu au nez s'exprime avec richesse et longueur. Grand sancerre.

Dégusté le 15/04/2008

» [Vincent Grall](#)