



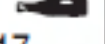


















Notes en bordeaux (en haut) : valeur en dégustation actuelle.


Notes en noir (en bas) : valeur intrinsèque du millésime (vendange).


(Notes sur 20)


Vintage Code®

VINTAGE CODE 2019 ©	2018*	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	Température de dégustation
BORDEAUX ROUGES	 16	 * 16	 * 19	 12 18	 14 16	 10 10	 17 15	 16 15	 17 18	 19 19	 17 17	 18 16	 18 17	 13 15	 16 16	(Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX BLANCS	 16	 * 15	 * 17	 16 17	 14 17	 12 14	 15 17	 14 17	 19 18	 16 18	 12 15	 10 16	 12 18	 10 16		10/12°
BORDEAUX LIQUEUREUX		 * 14	 * 16	 11 15	 13 14	 11 14	 11 12	 11 17	 15 18	 18 19	 16 17	 19 19	 19 17	 10 16		8/10°
BOURGOGNE ROUGES	 17	 * 17	 * 19	 14 18	 16 17	 18 14	 18 18	 15 17	 17 19	 19 19	 15 17	 19 16	 17 16	 11 17	 15 15	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	 16	 * 16	 * 18	 14 19	 15 18	 16 18	 13 17	 17 18	 17 19	 17 18	 19 18	 13 14	 19 18	 17 19	 10 16	11/13°
BEAUJOLAIS	 16	 12 16	 12 19	 12 18	 14 16	 11 12	 12 15	 14 15	 15 19	 18 16	 12 16	 14 16	 17 16	 12 16	 14 15	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	 16	 * 17	 * 19	 12 19	 14 17	 17 18	 11 15	 12 17	 16 19	 19 18	 11 15	 19 16	 15 16	 16 18	 11 16	14°
ALSACE (et liqueux)	 17	 14 17	 14 19	 17 17	 16 16	 14 16	 10 16	 15 17	 17 19	 16 16	 13 13	 16 16	 14 16	 15 18		8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueux)	 17	 14 16	 14 19	 15 18	 14 15	 10 11	 10 14	 18 16	 17 19	 17 18	 12 13	 14 16	 11 16	 15 17		B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et liqueux)	 15	 11 15	 11 18	 11 18	 12 16	 10 10	 12 15	 11 15	 17 18	 19 15	 12 14	 14 15	 14 15	 14 18		14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)		 * 15	 * 17	 * 17	 * 15	 * 14	 12 17	 14 18	 14 18	 17 19	 18 17	 18 16	 19 16	 14 16	 19 18	7/9°

* : Dégustation difficile, attendre.

 : Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.

 : Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu, en phase de maturité.

 : Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes.



VINTAGE CODE Patrick DUSSERT-GERBER ©

Tous droits réservés.

Pour vous la procurer et la télécharger gratuitement :

www.guidedesvins.com et www.millesimes.fr