


























































































































































VINTAGE CODE®

Notes en bordeaux (en haut) : valeur en dégustation actuelle.
Notes en noir (en bas) : valeur intrinsèque du millésime (vendange).
 (Notes sur 20)

- * : Dégustation délicate, vin trop jeune pour être noté
-  : 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 2018®	2017*	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	Température de dégustation
BORDEAUX ROUGES	 16	 19	 18	 16	 10	 17	 16	 18	 19	 19	 16	 17	 15	 16	 14	(Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX BLANCS	 16	 17	 17	 17	 14	 17	 17	 18	 18	 15	 16	 18	 16			10/12°
BORDEAUX LIQUEUX		 16	 15	 14	 14	 12	 17	 18	 19	 17	 19	 17	 16			8/10°
BOURGOGNE ROUGES	 17	 19	 18	 17	 14	 18	 17	 19	 19	 17	 16	 16	 17	 15	 16	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	 16	 18	 19	 18	 18	 17	 18	 19	 18	 18	 14	 18	 19	 16	 18	11/13°
BEAUJOLAIS	 16	 18	 18	 16	 12	 15	 15	 19	 16	 16	 16	 16	 16	 15	 16	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	 17	 19	 19	 17	 16	 15	 17	 19	 18	 15	 16	 16	 18	 16	 16	14°
ALSACE (et liqueux)	 17	 18	 17	 16	 16	 16	 17	 19	 16	 13	 16	 16	 18	 16	 16	8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueux)	 16	 19	 18	 15	 11	 14	 16	 19	 18	 13	 16	 16	 17			B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et liqueux)	 15	 18	 18	 16	 10	 15	 15	 18	 15	 14	 15	 15	 18	 15	 18	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)		 17	 17	 15	 14	 17	 18	 18	 19	 17	 16	 16	 16	 18	 15	7/9°

* 2017 : Estimation au mois de juillet 2017 de la qualité de la vigne, et non des vins (à confirmer), basée sur la qualité de la floraison et les conditions climatiques à ce moment.

© Copyright Patrick Dussert-Gerber. Tous droits réservés. Reproduction interdite. © Copyright Patrick Dussert-Gerber. Tous droits réservés. Reproduction interdite.

Vous pouvez consulter la Vintage Code® et la télécharger gratuitement sur www.millesimes.fr ou www.guidedesvins.com