

fabrizio.bucella@interwd.be



fabbuc

DÉGUSTATION
MERCREDI 1er FEVRIER 2017
Ilon Saint-Jacques, Namur

Prof. Fabrizio Bucella
INTER WINE & DINE



MENU

Graves de Loirac, Médoc, 2011 CA
merlot 34 %, cabernet sauvignon 66 %

Biston Brielle, Moulis, 2012 CB
merlot 50%, cabernet sauvignon 50%

Tour de Pez, Saint-Estèphe, 2012
merlot 60%, cabernet sauvignon 35%, petit verdot 5 %

Bridane, Saint-Julien, 2013
cabernet sauvignon 47 %, Merlot 36 %, cabernet franc 13 %, petit verdot 4 %

Coufran, Haut-Médoc, 2001
merlot 85 %, cabernet sauvignon 15 %

Armailhac, Pauillac, 2011, Cinquième cru classé en 1855
cabernet sauvignon 56% , merlot 32%, cabernet franc 10% et petit verdot 2%



VIDÉOS, SITES ET LECTURES

interwd.be

http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/video-deguster-vin-quand-on-ny-connaît-rien-frimer-amis-famille_n_8707274.html

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/12/23/12-choses-a-savoir-sur-le-champagne-pour-faire-croire-que-lon/>

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/11/16/le-beaujolais-c-est-aussi-du-bon-vin-video/>

<http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/>

interwd.be

