



Verticale de Muté au Rhum Philippe Bovet

Gamaret de Givrins muté au rhum (rhum blanc de Martinique à 73°) élevé 36 mois en barriques neuves. En 2008, une des trois barriques a contenu du rhum de Martinique pendant 30 ans.

Toutes les bouteilles sont bouchées avec du liège.

2007

Œil : Robe grenat sombre et presque opaque

Nez : Nez expressif de pruneau où on peut détecter le rhum

Bouche : Attaque, bouche puissante et volumineuse où dominent les fruits noirs comme le pruneau; en finale, on retrouve plutôt des notes boisées. Cependant, ce vin nous a marqué par un étonnant équilibre entre alcool et sucrosité qui lui donne beaucoup de sapidité.

Impression : Ce vin est arrivé à son apogée et peut y demeurer plusieurs années

Données techniques:

Date des vendanges : 23 octobre

Quantité récoltée : 250 kg, soit un rendement de 560 g au m²

Sondage : 113 Oe

	Vin
Acidité	4.6 g
Alcool	16.9%
PH	3.8
Sucre	76 g

2008

Œil : Robe rubis profonde.

Nez : Nez expressif de fruits noir mâtiné d'une petite touche d'épices.

Bouche : Ici, on aime l'attaque souple et fruitée, la bouche concentré, ample et puissante mais bien équilibrée, les notes de rhum et de bois en finale. Malgré une sucrosité encore bien perceptible, ce rouge doux fait preuve de finesse et de complexité.

Impression : En pleine progression, ce vin récompensera les patients.

Données techniques:

Date des vendanges : 3 novembre

Quantité récoltée : 900 kg, soit un rendement de 600 g au m²

Sondage : 113 Oe

	Vin
Acidité	4.5 g
Alcool	16.5%
PH	3.7
Sucre	81 g