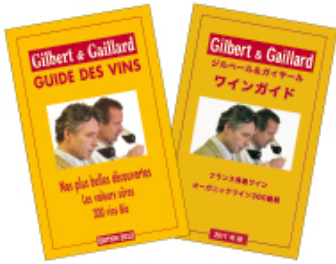
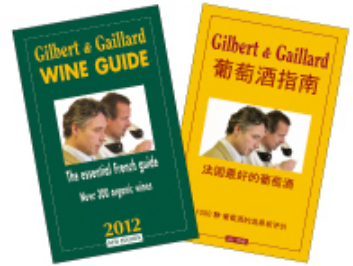


# Vos notes Gilbert & Gaillard 2012



## VOS RESULTATS DE DEGUSTATION



Maison : Mas de Bagnols  
Contact : Monsieur Pierre Mollier  
N° Idx : 40 420

**Note : 84/ 100** - Mas de Bagnols - Cuvée Pauline - 2007

Vin rouge - Côtes du Vivarais A.O.C.

Robe assez soutenue. Nez net et engageant évoquant la chair de cerise mûre. Bouche charnue, étoffée, fondue, dont on apprécie le fruité croquant. Un vin plaisir, équilibré.

**Note : 82/ 100** - Mas de Bagnols - Millésime - 2006

Vin rouge - Côtes du Vivarais A.O.C.

Robe soutenue. Nez épanoui de fruits à noyau (cerise, pruneau), légèrement confituré. La bouche associe générosité et tanins présents. La sensation fruitée l'emporte rehaussée d'une discrète touche d'épices. Puissant et aimable à la fois.

**Note : 82/ 100** - Mas de Bagnols - Millésime - 2009

Vin blanc sec - Côtes du Vivarais A.O.C.

Jaune clair, reflets verts. Nez frais, floral et fruité assez discret. Bouche charnue, souple, enveloppée, qui reste un peu timide sur le plan aromatique. Pourquoi pas sur des plats asiatiques légèrement épicés.

**Note : 83/ 100** - Mas de Bagnols - Chardonnay - 2008

Vin blanc sec - Vin de pays des Coteaux de l'Ardèche

Robe dorée brillante. Nez plaisant, frais, évoquant des fruits à chair blanche. Attaque charnue, bouche suave et généreuse, souple et polie, sans aspérité. A déguster sur un poisson ou une viande blanche sauce crémée.

**Note : 85/ 100** - Mas de Bagnols - Marjorie - 2005

Vin rouge - Vin de pays des Coteaux de l'Ardèche

Grenat sombre, légèrement évolué. Nez expressif, animal sur fond de fruits noirs mûrs. Bouche, fraîche, assez étoffée, aux arômes bien ouverts. Touche de fermeté finale. Convient bien à des viandes en sauce.