

Identification du vin		Région : Veneto	
Appellation :	Amarone del Valpolicella		
Dénomination :	Amarone del Valpolicella - Brunelli		
Producteur :	Azienda Agricola Brunelli Luigi		
Cépages :	Corvina, Molinara, Rondinella		
Fournisseur :	Carrefour		
Millésime :	2000	Genre : Rouge	Alcool : 15° Prix : 17,39

A S P E C T	Couleur :	Grenat avec une touche d'évolution
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	L'alcool est fort présent au nez

O D E U R S	Netteté :	Franc
	Intensité :	Moyenne, s'ouvrant avec l'aération
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : empyreumatique. Fruits noirs confiturés, fumé, réglisse, épices douces, empyreumatique, cannelle, café, chocolat amer, caramel, poivre, une pointe d'animal
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple et velouté
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	De beaux tanins soyeux, une belle amertume fondue
	Equilibre :	
	Structure :	La structure est ample et se présente avec une belle rondeur. Ce vin suave est composé de matières très mûres.
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, épices (poivre), cannelle, café noir, caramel, cacao
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Superbe vin à boire. Il est dans sa plénitude. Il pourrait accompagner un beau magret de canard avec une sauce au chocolat.
----------------------	----------------------	---

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--