

Identification du vin		Région : Piémont (Piemonte)	
Appellation :	Barolo		
Dénomination :	Bric Cenciurio - barolo coste di rose		
Producteur :	Bric Cenciurio		
Cépages :	Nebbiolo : 100 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2006	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 39,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat avec une touche d'évolution
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : Pruneau, vieille cerise. Vanille, fruits noirs concentrés, épices, fumé. Du boisé dans le verre vide
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une belle amertume ainsi qu'une pointe d'acidité. Les tanins doivent encore se fondre
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est bonne avec une matière veloutée
	Arômes :	Le boisé est un peu présent mais n'est pas dérangeant. Fruits noirs concentrés
	Persistance :	4 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Très beau vin à attendre tout en finesse
----------------------	----------------------	--

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