

Identification du vin

Région : Pouilles (Puglia)

Appellation : Puglia
Dénomination : Cantine San Marzano - Talò nero di troia
Producteur : Cantine San Marzano
Cépages : Nero di troia : 100 %
Fournisseur : Le comptoir des vins Boncelles
Millésime : 2023 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 10,40

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs très mûrs.
S Fruits noirs mûrs (cerise), fruits rouges mûrs (fraise cuite), boisé, une pointe de vanille,
 café en poudre, moka, chocolat noir, bâton de réglisse, une pointe de suie
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont à fondre et ils sont serrés. Un peu de tanins souples. Une belle pointe
T d'acidité
E **Equilibre :** Equilibré
N **Structure :** La structure est moyenne avec des matières très mûres
A **Arômes :** Fruits noirs mûrs (cerise, myrtille, mûre), fruits rouges mûrs, pointe de vanille,
 hydrocarbures, cacao
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :**
E
M