

Identification du vin**Région :** Vallée du Rhône**Appellation :** Crozes-hermitage**Dénomination :** Cave de Tain l'Hermitage - crozes-hermitage - sélection galets**Producteur :** Cave de Tain l'Hermitage**Cépages :****Fournisseur :** Delhaize-bas**Millésime :** 2019**Genre :** Rouge**Alcool :** 14°**Prix :** 10,99

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : Sanguin.
 Fruits noirs confiturés, épices de garrigue, jus de viande, thym frais, sous-bois sec,
 chocolat
S **Défauts :**

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus. Il y en a encore un peu à fondre. Ils sont accompagnés d'une
 pointe d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
G **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec des matières mûres
O **Arômes :** Fruits noirs confiturés, réglisse, lacet noir, épices de garrigue, tabac
U **Persistance :** 3 secondes
T **Observations :**

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :**
E
M