Dégusté le :	10.04.2018	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Hermitage						
Dénomination :	Cave de Tain l'Hermitage - hermitage - les petites cabanes						
Producteur :	Cave de Tain l'Hermitage						
Cépages :							
Fournisseur :	Carrefour						
Millésime :	2014	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	19,94

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat avec une légère touche d'évolution
	Intensité :	Foncé
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs mûrs. Fruits rouges et noirs mûrs, épices douces, épices de garrigue, note de chocolat, pivoine
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et ils sont accompagnés d'une amertume assez présente
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une structure moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Fruits noirs et rouges mûrs, épices, vanille, réglisse, note boisée
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Beau vin

REM	**Remarques :**	A la foire du vins

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020