

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Saint chinian
Dénomination : Cave des vigneronns de saint-chinian - cuvée renaud de valon
Producteur : Cave des vigneronns de Saint-Chinian
Cépages : Carignan : 10 %, Grenache : 20 %, Syrah : 70 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2006 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 8,50

A **Couleur :** Rouge grenat à reflets violets
S **Intensité :** Très profonde
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable, complexe et fin
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs.
 Fruits noirs, animal, un peu fumé, fruits noirs cuits, épices de garrigue, cuir, tabac blond
S **Défauts :**

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore à fondre. Une pointe agréable d'amertume.
 Une très légère verdeur
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une belle structure pour ce vin ayant des matières mûres et une belle rondeur. Les
 tanins doivent encore s'assouplir
G **Arômes :** Fruits noirs, fruits rouges, tabac blond, fumé, chocolat noir
O **Persistance :** 4 secondes
U **Observations :**

C **Conclusions :** Superbe vin à attendre 2 ans
L
C

R **Remarques :** Rendement de 25 à 35 hl/ha.
E
M