

Identification du vin**Région :** Bourgogne

Appellation : Chambertin clos-de-bèze
Dénomination : Chambertin Clos de Bèze - Pierre Damoy
Producteur : Damoy Pierre
Cépages : Pinot noir : 100 %
Fournisseur : Borsu Armand
Millésime : 1973 **Genre :** Rouge **Alcool :** **Prix :** 25,00

A **Couleur :** Brun, tuiilé
S **Intensité :** Clair
P **Limpidité :** Limpide, mais il une présence importante de dépôt
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** Nez de vieux rivesaltes, rancio, oxydé.
S
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :**
T
E **Equilibre :**
S **Structure :** Structure moyenne avec une belle rondeur. Les matières et les tanins sont tout à fait fondus
A **Arômes :**
R
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Vin légèrement passé. Il est cependant parfait avec une dégustation de chocolat. Si, si,
L je vous assure, nous l'avons testé.
C

R **Remarques :**
E
M