

Identification du vin**Région :** Sud-ouest

Appellation : Fronton
Dénomination : Château la Colombière - cuvée vinum
Producteur : Couvin Philippe et Diane
Cépages : Négrette : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2010 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12,5° **Prix :** 7,00

A **Couleur :** Rouge grenat à reflets violets
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs mûrs.
S Fruits noirs mûrs, fruits rouges mûrs (fraise), pivoine, épices, notes poivrées, floral (violette, rose), humus
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont déjà fondus mais il en reste encore à fondre. Une pointe agréable d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une belle structure pour ce vin qui présente des matières très mûres et une jolie rondeur
A **Arômes :** Fruits noirs mûrs, fruits rouges mûrs, épices de garrigue, fraise, rose, violette
R **Persistance :** 3 secondes
M **Observations :**

C **Conclusions :** Vin souple et fruité
L
C

R **Remarques :** Acheté à la foire d'Olne 2011
E
M