

| | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Vallée du rhône | |
| Appellation : | Gigondas | | |
| Dénomination : | Château Redortier | | |
| Producteur : | Menthon I. et S | | |
| Cépages : | | | |
| Fournisseur : | | | |
| Millésime : | 1998 | Genre : Rouge | Alcool : 13° Prix : 9,13 |

| | | |
|--|-----------------------|--------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Grenat profond |
| | Intensité : | Intensité soutenue |
| | Limpidité : | On imagine |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Franc |
| | Intensité : | Moyenne puis faiblit |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : Tabac, café 2ème nez : animal, fruits noirs confiturés, épices de garrigue, pivoine, violette, note de réglisse |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Bel équilibre |
| | Fin bouche : | Très ronde, des tanins soyeux et fondus avec une légère pointe d'astringence et une note d'amertume |
| | Equilibre : | Bel équilibre |
| | Structure : | Bonne structure, belle matière très mûre et présentant une certaine rondeur |
| | Arômes : | Fruits noirs confiturés, note de café, de tabac et de cuir, des épices (poivre) |
| | Persistance : | 3 à 4 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|------------------------------|
| C L C | Conclusions : | Très belle bouteille à boire |
|----------------------|----------------------|------------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------|--------------|
| R E M | Remarques : | Prix en 2000 |
|----------------------|--------------------|--------------|