Dégusté le : 24.03.2009		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Centre		
Appellation :	Vin de pays des coteaux de l'Ardèche						
Dénomination :	Clos de l'abbé dubois - merlot						
Producteur :	Dumarcher Cécile et Claude						
Cépages :	Merlot : 100 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2007	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	5,30

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs. Fruits noirs cuits, un peu de réduction, jus noir de réglisse, fruits rouges, sous-bois, cassis, pivoine
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Très équilibré
	Fin bouche :	Une très légère pointe d'acidité avec des tanins fondus et encore à fondre
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une superbe structure toute en rondeur pour ce vin aux matières très mûres nous proposant un avenir prometteur
	Arômes :	Fruits noirs, fruits rouges, épices de garrigue, épices poivrés, pivoine
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Superbe vin

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020