

Identification du vin**Région :** Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse

Appellation : Côtes de sambre et meuse
Dénomination : Clos de Temme - cuvée Arthur
Producteur : Clos de Temme
Cépages : Cabernet-cortis, Satin noir
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2023 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 15,00

A **Couleur :** Rouge grenat à reflets violets
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : confiture de fraises.
S Fruits rouges cuits, violette, pruneau
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et ronds. Accompagnés par une pointe d'acidité et d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont mûres dans ce vin de structure moyenne
A **Arômes :** Fruits noirs (cassis), le café, tabac
R **Persistance :** 3 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :** Vin agréable

R **Remarques :**

E
M