Dégusté le :	28.10.2009	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Centre		
Appellation :	Vin de pays des cévennes						
Dénomination :	Clos la roque - altus augusti						
Producteur :	Clos la roque - vignobles simon						
Cépages :	Grenache : 45 %, Petit verdot : 10 %, Tempranillo : 45 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2007	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	12°	**Prix :**	3,00

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : jus de viande, fruits rouges et noirs. Un peu animal mais tout en finesse, fruits rouges, fruits noirs, jus de viande, réglisse, cuir
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins de ce vin sont fondus. Une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Ce vin propose une belle rondeur avec des matières très mûres et une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs, réglisse, floral
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020