

**Identification du vin****Région :** Languedoc

**Appellation :** Coteaux du languedoc  
**Dénomination :** Clos Romain - soir d'hiver  
**Producteur :** Clos Romain - Cabanes Romain  
**Cépages :** Cinsault : 100 %  
**Fournisseur :** MéryVins  
**Millésime :** 2010      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14°      **Prix :** 13,95

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Belle limpidité  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs.  
 Fruits noirs (mûres, myrtilles, pruneaux), fruits rouges (groseilles), épices douces, épices de garrigue, notes florales  
**S** **Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste à fondre. Une pointe d'acidité et d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**G** **Structure :** Une belle structure ronde avec des matières mûres  
**O** **Arômes :** Fruits noirs, fruits rouges, légèrement empyreumatique, réglisse (lacet noir)  
**U** **Persistance :** 3 secondes  
**T** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Très beau vin.  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**