

Identification du vin**Région :** Toscane (Toscana)

Appellation : IGT Toscana
Dénomination : Conte contini bonacossi - ghiaie della furba
Producteur : Tenuta di Capezzana
Cépages : Cabernet-sauvignon : 50 %, Merlot : 20 %, Syrah : 30 %
Fournisseur : Club Vinality
Millésime : 2007 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 27,00

**A
S
P
E
C
T**

Couleur : Grenat
Intensité : Profonde
Limpidité : Brillant
Observations :

**O
D
E
U
R
S**

Netteté : Net
Intensité : Moyenne
Description Qualitative : Agréable
Aromatique : 1er nez : un peu de cassis.
 Vraiment laisser le nez de ce vin s'ouvrir. Fruits noirs, léger pruneau, chocolat, une pointe de cerise noire dans l'alcool. Nez type bordeaux
Défauts :

**G
O
U
T**

Attaque : Souple
Evolution : Equilibré
Fin bouche : Une belle amertume avec des tanins fondus et soyeux

Equilibre : Equilibré
Structure : La structure est moyenne avec de belles matières

Arômes : Epices (poivre, menthe, clou de girofle), chocolat, bois de cèdre, un petit côté fumé, du champignon, viande (mi-cuit)

Persistance : 3 secondes
Observations :

**C
L
C**

Conclusions : A boire avec du peccorino. On doit laisser ce vin en évolution le temps d'être apprécié.

**R
E
M**

Remarques :