Dégusté le :	10.09.2014	**Numéro d'ordre :**	4

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

Appellation :	Carmignano
Dénomination :	Conte contini bonacossi - villa di capezzana carmignano
Producteur :	Tenuta di Capezzana
Cépages :	Cabernet-sauvignon : 20 %, San giovese : 80 %
Fournisseur :	Chez le producteur

Millésime : 2010 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 19,00

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat
Intensité :	Profonde
Limpidité :	Limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Bonne
Description Qualitative :	Très agréable, complexe et élégant
Aromatique :	1er nez : Fruits noirs. Fruits noirs, vanille, épices douces, guimauve, tabac, réglisse, sous-bois, viandé
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Belle souplesse
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Les tanins sont toujours à fondre. Ils sont accompagnés d'une agréable pointe d'astringence
Equilibre :	Equilibré
Structure :	Une bonne structure avec des matières très mûres et concentrées vont de paire avec une belle souplesse
Arômes :	Fruits noirs, épices, arômes de torréfaction
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions : Superbe vin à revoir en 2018

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020