

Identification du vin		Région : Champagne	
Appellation :	Coteaux champenois		
Dénomination :	Coteaux champenois - Colin		
Producteur :	Colin		
Cépages :	Pinot noir : 100 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2002	Genre : Rouge	Alcool : 12° Prix : 12,20

A S P E C T	Couleur :	Grenat avec une certaine évolution
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Légèrement trouble
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Faible puis très discrète même fugace. Il s'ouvre un peu avec l'évolution
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	Fruits noirs confiturés (fraise), pivoine, une pointe animale, fruits rouges dans l'alcool (framboise, fraise)
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Beaucoup d'amertume
	Equilibre :	
	Structure :	Structure très légère, vraiment peu de matières
	Arômes :	
	Persistance :	1 seconde
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------