Dégusté le : 27.03.2007		**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Minervois						
Dénomination :	Domaine Bernard Albert - les arnels						
Producteur :	Albert Bernard						
Cépages :	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah						
Fournisseur :	Savour club						
Millésime :	2001	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13,5°	**Prix :**	7,60

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Une petite pointe d'alcool

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Café. Un peu d'animal, café, fruits noirs (cassis mûr), moka, épices douces, girofle
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont déjà fondus mais il en reste à fondre. Une pointe agréable d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une bonne structure et des matières très mûres caractérisent la bouche de ce vin. Il est ample et bien rond.
	Arômes :	Moka, café froid, fruits noirs mûrs (myrtilles, cassis), épices douces, chocolat amer, fumé
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Beau vin fort agréable

REM	**Remarques :**	

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020