

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée du Rhône	
<b>Appellation :</b>	Châteauneuf-du-pape		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Clos Val Seille		
<b>Producteur :</b>	Bonvin Sabine et Jean-Marc		
<b>Cépages :</b>	Grenache : 70 %, Syrah : 30 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2007	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 14° <b>Prix :</b> 20,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne, le nez est même puissant
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits noirs concentrés. Fruits noirs et rouges mûrs, sous-bois, épices de garrigue, épices poivrées, bâton de réglisse, le grillé, le café
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et souples. Ils sont accompagnés d'une pointe agréable d'acidité ainsi que d'une belle amertume
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matières sont très mûres avec une bonne structure bien ronde
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs mûrs (cassis), fruits rouges mûrs, sous-bois, café, épices poivrées, grillé
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Superbe vin toute en finesse.
----------------------	----------------------	-------------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Vin acheté en primeur
----------------------	--------------------	-----------------------