

Identification du vin		Région : Vallée du Rhône	
Appellation :	Châteauneuf-du-pape		
Dénomination :	Domaine Clos Val Seille		
Producteur :	Bonvin Sabine et Jean-Marc		
Cépages :	Grenache : 70 %, Syrah : 30 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2008	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 22,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Discrète à moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : café, fruits noirs chauds. Fruits noirs et rouges, grillé, sous-bois, tabac blond et un peu de floral
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et il y a une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont très mûres avec une structure moyenne
	Arômes :	Fruits rouges et noirs mûrs, chocolat noir, tabac, violette
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Vin très agréable
----------------------	----------------------	-------------------

R E M	Remarques :	Acheté en primeur
----------------------	--------------------	-------------------