

Identification du vin		Région : Vallée du Rhône	
Appellation :	Châteauneuf-du-pape		
Dénomination :	Domaine de la Côte de l'Ange		
Producteur :	Gasparri Corinne et Yannick		
Cépages :			
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2001	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 7,00

A S P E C T	Couleur :	Grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable à fin, distingué et complexe
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs confiturés, boisé. Le tabac, la boîte à cigares, fruits noirs confiturés, un peu de boisé, épices de garrigue, café, moka, pivoine, animal. Un bel épanouissement à l'évolution.
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont encore présents. Une belle pointe d'amertume
	Equilibre :	
	Structure :	Une belle structure, les matières sont bien mûres, une superbe rondeur. Vin ample
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, fumé, cerise
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Superbe vin à déguster avec un beau chevreuil accompagné d'une sauce bien relevée
----------------------	----------------------	---

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