Dégusté le :	27.05.2003	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Vallée de la Loire		
Appellation :	Saumur						
Dénomination :	Domaine de l'Etoile						
Producteur :	Savour Club						
Cépages :	Cabernet-franc : 100 %						
Fournisseur :							
Millésime :	2001	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	12°	**Prix :**	7,20

ASPECT	**Couleur :**	Grenat profond à reflets violets
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Franc
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	Epices, fruits noirs, fougère, fumée
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Bon équilibre
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus mais encore à fondre. Une note d'amertume
	Equilibre :	Bon équilibre
	Structure :	Bonne structure avec des matières mûres et concentrées
	Arômes :	Epices, fruits noirs, fougère, fumée
	Persistance :	3 à 4 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Beau vin

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020