Dégusté le :	16.01.2007	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Saint chinian						
Dénomination :	Domaine de la croix-sainte-eulalie - cuvée armandélis						
Producteur :	Gleizes Agnès et Philippe						
Cépages :	Grenache : 15 %, Mourvèdre : 15 %, Syrah : 70 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2001	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14°	**Prix :**	8,80

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruit rouge, légère note animale. Fruits noirs confiturés, un peu le rancio, note animale, fruits rouges, épices (poivre, cannelle), sous-bois, tabac, note grillée, girofle
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Encore des tanins à fondre mais il y a déjà des tanins fondus. Présence d'une pointe d'amertume.
	Equilibre :	
	Structure :	Les matières mûres de ce vin de structure moyenne donnent une belle présence en bouche. En outre, elles sont relativement concentrées
	Arômes :	Fruits noirs, un peu de terreux, de rancio. Présence de grillé, fumé. Ainsi que des épices, du café, moka et cuir
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	

REM	**Remarques :**	Acheté à la foire de Jupille

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020