Dégusté le :	22.09.2009	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Vallée de la Loire		
Appellation :	Touraine amboise						
Dénomination :	Domaine de la tonnellerie - touraine amboise						
Producteur :	Péquin Vincent						
Cépages :	Cabernet-franc : 25 %, Cot : 50 %, Gamay : 25 %						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2007	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	12°	**Prix :**	7,00

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

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : sirop d'érable, note épicée.
		Zeste d'orange (confiture et amertume), groseille rouge confiturée
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Bien équilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une structure moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Cassis. Dans le verre vide : pivoine
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	

REM	**Remarques :**	Un an de barrique

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020