

Identification du vin

Région : Languedoc

Appellation : Cévennes
Dénomination : Domaine de la Vaillère - fûté
Producteur : Domaine de la Vaillère
Cépages : Carignan : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2023 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14,5° **Prix :** 14,60

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : violette.
S Fruits noirs, une pointe de violette ainsi que de vanille, la cire fondue de cierge, épices douces, du boisé, pointe de tabac
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Un peu de tanins à fondre mais ils sont déjà très souples et fondus. Une pointe agréable d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec une très belle rondeur et des matières très mûres
A **Arômes :** Fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles), la cire fondue de cierge, sanguin, le chocolat noir
P **Persistance :** 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Vin gourmand
L
C

R **Remarques :** Salon de Malmedy 2025
E
M