Dégusté le : 04.11.2025 Numéro d'ordre : 2

Identification du vin Région : Languedoc

Appellation: Cévennes

Dénomination : Domaine de la Vaillère - absolue

Producteur : Domaine de la Vaillère

Cépages : Syrah : 100 % Chez le producteur

Millésime: 2021 Genre: Rouge Alcool: 13,5° Prix: 12,00

A Couleur: Rouge grenat avec une très légère évolution

Intensité: Profonde

Limpidité: Très brillant, très limpide

E Observations :

Т

S

Netteté : Net Intensité : Moyenne

Description Description

Qualitative: Très agréable et complexe
Aromatique: 1er nez : Confiture de myrtilles.

Fruits noirs confiturés (mûres, myrtilles), épices douces (thym, garrique), une pointe

d'animal, du sanguin, le jus de rôti, champignon

Défauts :

Attaque : Belle souplesse

Evolution : Equilibré **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et encore un peu à fondre. Une pointe non dérangeante

d'amertume

Equilibre : Equilibré

G Structure : De très belles matières mûres pour ce vin de structure moyenne

0

Arômes: Fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles et cassis), sanguin, rôti, notes poivrées, un soupçon

de café

Persistance: 3 secondes

Observations:

Conclusions: Vin très agréable et gourmand

_

U

Remarques: Au salon de Malmedy 2025

E

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2025