

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> France	
<b>Appellation :</b>	Vin de France		
<b>Dénomination :</b>	Domaine de petit fromentin - cuvée métis		
<b>Producteur :</b>	Domaine Decrenisse		
<b>Cépages :</b>	Beaugaray, Gaminot, Granita, Picarlat		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	0	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 8,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat foncé à reflets pourpres
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits noirs. Epices poivrées
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus. Il y a également une belle acidité et une pointe d'astringence
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits rouges, muscade, réglisse, girofle
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b> Ces 4 cépages sont acceptés par l'INAO depuis 2014.
----------------------	--