

Identification du vin		Région : Sud-ouest	
Appellation :	Floc de gascogne		
Dénomination :	Domaine de Poutéou - floc de gascogne		
Producteur :	Domaine de Poutéou		
Cépages :			
Fournisseur :	Les champs Fulliots		
Millésime :	0	Genre : Rosé	Alcool : 17°
			Prix : 9,50

A S P E C T	Couleur :	Rubis tuilé
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : cerise dans l'alcool. Pruneaux, amande, massepain, cerise dans l'alcool
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Tendre
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et s'accompagnent d'une belle fraîcheur
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières très mûres. Ce vin est très rond et les matières sont concentrées
	Arômes :	Pruneaux, café amer, chocolat amer, massepain, amande, cerise
	Persistance :	4 à 5 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------