

Identification du vin**Région :** Roussillon

Appellation : Tautavel
Dénomination : Domaine des chênes
Producteur : Rozungles Gilbert et Fils
Cépages : Carignan : 10 %, Grenache : 50 %, Syrah : 40 %
Fournisseur : Les champs Fulliots
Millésime : 2003 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14,5° **Prix :** 15,00

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** On imagine
E **Observations :**
C Une pointe d'alcool
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Forte
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs confiturés et note animale.
 Fruits noirs confiturés, jus de réglisse, cerise noire, tabac, café, épices, pivoine, bonbon à la violette, pruneau
S **Défauts :**

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus, ronds et soyeux. Une belle pointe d'amertume agréable
T **Equilibre :**
S **Structure :** La structure est ample, une superbe rondeur avec une belle présence en bouche, très soyeux
T **Arômes :** Fruits noirs confiturés, légèrement boisé, un petit côté empyreumatique, épices poivrées, mais aussi cannelle, réglisse, girofle
P **Persistance :** 4 secondes
S **Observations :**

C **Conclusions :** Superbe vin à boire maintenant sur un gibier à poil
L
C

R **Remarques :**
E
M