

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Beaujolais | |
| Appellation : | Morgon côte du Py | | |
| Dénomination : | Domaine des roches du Py | | |
| Producteur : | Jambon Martine et Guénaël | | |
| Cépages : | Gamay : 100 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2005 | Genre : Rouge | Alcool : 13° Prix : 6,00 |

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat à reflets violets |
| | Intensité : | Soutenue |
| | Limpidité : | Limpide et très brillant |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : noyau de cerise. Fruits rouges mûrs, un peu de sous-bois, noyau de fruits rouges, cerise mûre, champignon |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont bien fondus accompagnés d'une pointe agréable d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Une belle structure avec des tanins fins et fondus, une très belle rondeur en bouche, un velouté en devenir. Vin ample |
| | Arômes : | Noyau de cerise, fruits rouges et fruits noirs mûrs, sous-bois |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin élégant et fort agréable |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|

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