

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Beaujolais	
<b>Appellation :</b>	Morgon côte du Py		
<b>Dénomination :</b>	Domaine des roches du Py		
<b>Producteur :</b>	Jambon Martine et Guénaël		
<b>Cépages :</b>	Gamay : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2004	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 6,20

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide et brillant
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Un peu de réduction et animal. Réduction, fruits rouges et noirs mûrs, épices doux (cumin), noyau de fruits
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont tout-à-fait fondus, une petite pointe d'acidité
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Vieille fraise, vieille confiture de fraises, fruits rouges
	<b>Persistance :</b>	2 à 3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin à boire assez vite
----------------------	----------------------	------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--