Dégusté le : 21.10.2025 Numéro d'ordre : 2

Région: Bourgogne

Identification du vin Appellation :

Côte roannaise

**Dénomination :** Domaine Désormière - les figollets

**Producteur :** Domaine Désormière **Cépages :** Gamay : 100 %

Fournisseur:

Millésime: 2022 Genre: Rouge Alcool: 13° Prix: 20,00

A Couleur: Rouge grenat à légers reflets violets

Sintensité: Profonde

Limpidité: Très brillant, très limpide

E Observations :

Т

S

Netteté : Net Intensité : Moyenne

Description Description

Qualitative: Très agréable et complexe
Aromatique: 1er nez : Fruits noirs confiturés.

Fruits noirs confiturés, fruits rouges mûrs (fraise), cuberdon, la girofle, la cannelle,

épices douces et un léger poivre rose

Défauts :

Attaque : Belle souplesse

**Evolution :** Equilibré

Fin bouche: Les tanins sont fondus et encore un peu à fondre avec une belle pointe d'acidité

Equilibre : Equilibré

Structure : La structure est moyenne avec des matières mûres

O U Ar

Arômes: Fruits rouges mûrs, fruits noirs, peau d'amande

Persistance: 2 secondes

Observations:

C Conclusions:

**Remarques :** Acheté au restaurant "le clos du prieuré" à Anzy-le-Duc

E M

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2025