

Identification du vin**Région :** Vallée du Rhône

Appellation : Crozes-hermitage
Dénomination : Domaine du pavillon - crozes-hermitage
Producteur : Pavillon MercuroI - Stéphane Cornu
Cépages : Syrah : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2017 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 16,00

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : le fumé, les fruits noirs.
S Fruits noirs mûrs, viande fumée, un peu d'animal et de silex
Défauts :

A **Attaque :** Belle souplesse
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore un peu à fondre
G **Equilibre :** Equilibré
O **Structure :** Belle rondeur pour ce vin de structure moyenne avec des matières mûres
U **Arômes :** Fruits noirs mûrs accompagnés d'un peu de jus de viande
T **Persistance :** 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :**
E
M