

Identification du vin**Région :** Bourgogne

Appellation : Régnié
Dénomination : Domaine Gilles Copéret - Régnié équation
Producteur : Domaine Gilles Copéret
Cépages : Gamay : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2018 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 22,15

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Moyenne
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 : lacet noir de réglisse.
S Fruits noirs et rouges mûrs, tige de fleur coupée, cerise confite
Défauts :

A **Attaque :** Belle souplesse
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Les tanins sont fondus. Il en reste encore un peu à fondre. Ils sont agréables et souples
G **Equilibre :** Equilibré
O **Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres
U **Arômes :** Fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles), fruits rouges mûrs (cassis, groseille), café, moka
T **Persistance :** 2 secondes
Observations :

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M