

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Vin de pays d'oc		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Grès saint paul - cuvée côté sud		
<b>Producteur :</b>	Château Grès saint paul		
<b>Cépages :</b>	Merlot : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Corman-Collins		
<b>Millésime :</b>	2003	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 14,5°
			<b>Prix :</b> 12,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec des reflets évolués
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide et d'une belle brillance
	<b>Observations :</b>	Un peu d'alcool

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et très flatteur
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs, cannelle. Fruits noirs, fruits rouges, très légère touche animale, floral (pivoine), sous-bois, fougère, tabac
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et il y en a encore à fondre. En outre, ils sont veloutés et soyeux
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne. Les matières sont très mûres accompagnées par une belle rondeur et un certain velouté.
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, fruits rouges, sous-bois, épices poivrées, réglisse
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin fort agréable
----------------------	----------------------	------------------------

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