

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Coteaux du languedoc
Dénomination : Domaine Grès saint paul - cuvée de romanis
Producteur : Château Grès saint paul
Cépages : Grenache : 30 %, Mourvèdre : 10 %, Syrah : 60 %
Fournisseur : Corman-Collins
Millésime : 2003 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 7,50

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : prunes macérées.
 Fruits rouges, fruits noirs mûrs, épices poivrées, note florale (pivoine), terreux, cannelle,
 réglisse, tabac blond
S **Défauts :**

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Une pointe agréable d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est correcte avec une belle rondeur, des matières relativement concentrées. Les tanins sont fins et soyeux
T **Arômes :** Fruits noirs mûrs, épices poivrées, du boisé, une pointe d'empyreumatique, du pruneau et du tabac
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Beau vin très agréable
L
C

R **Remarques :**
E
M