

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée du Rhône	
<b>Appellation :</b>	Rasteau		
<b>Dénomination :</b>	Domaine La Collière - rasteau VDN		
<b>Producteur :</b>	Domaine La Collière		
<b>Cépages :</b>	Grenache : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2022	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 17,5° <b>Prix :</b> 16,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits noirs cuits. Fruits noirs cuits (cerise), jus d'une cerise kirschée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe agréable d'acidité
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une belle rondeur pour ce vin avec une belle structure et des matières très mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs (cerise), chocolat, un peu de fraise
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin très agréable
----------------------	----------------------	-------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Bouteille de 50 cl
----------------------	--------------------	--------------------