

Identification du vin		Région : Vallée du Rhône	
Appellation :	Gigondas		
Dénomination :	Domaine la machotte		
Producteur :	Amadiou Pierre		
Cépages :	Grenache, Syrah		
Fournisseur :	GB		
Millésime :	2006	Genre : Rouge	Alcool : 14,5° Prix : 6,99

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs (myrtilles, mûres). Fruits noirs, épices poivrées
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont encore à fondre. L'astringence est assez présente accompagnée d'une pointe d'acidité et d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres et assez concentrées, la structure est moyenne
	Arômes :	Fruits noirs, chocolat noir amer avec de la cerise, cacao amer, épices poivrées
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Ce vin doit être absolument attendu
----------------------	----------------------	-------------------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--