Dégusté le : 05.06.2013 Numéro d'ordre :

Rouge

Alcool:

Genre:

Identification du vin Appellation:

Gigondas

Région: Vallée du rhône

14,5°

Prix:

16,00

Dénomination : Producteur:

Domaine la soumade - Gigondas Romero André & Frédéric

Cépages : Fournisseur:

Millésime :

Grenache: 70 %, Syrah: 30 % Chez le producteur

2007

Couleur : Grenat Intensité : Profonde

Limpidité:

Ε Observations:

S

Netteté : Net

Intensité : Description Moyenne

Très brillant

Qualitative :

Agréable

Aromatique:

1er nez : Fruits noirs confiturés.

R

Sous-bois et fruits noirs confiturés

Défauts :

Attaque :

Belle souplesse

**Evolution:** 

Equilibré

Fin bouche:

Une belle acidité ainsi qu'une amertume agréable. Les tanins sont fondus

Equilibre:

Equilibré

Structure :

Belle matière mûre et concentrée avec une structure moyenne

0 U

Arômes:

Fruits noirs très mûrs, réglisse

Persistance:

3 secondes

Observations:

Pourrait éventuellement évoluer vers le cuir

Conclusions:

Remarques:

30 hl/ha de rendement et issu de vignes de 15 ans d'âge

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020