

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée du Rhône	
<b>Appellation :</b>	Rasteau		
<b>Dénomination :</b>	Domaine la soumade - moelleux		
<b>Producteur :</b>	Romero André & Frédéric		
<b>Cépages :</b>	Grenache : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Caveau du Belvédère		
<b>Millésime :</b>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 16° <b>Prix :</b> 11,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Noir
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Franc
	<b>Intensité :</b>	Faible
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable à fin
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : massepain cuit, cerise au marasquin. Un peu empyreumatique (café)
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Tendre
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe d'amertume avec une belle acidité. Les tanins sont fondus
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres.
	<b>Arômes :</b>	Café, cacao amer, fruits noirs, cerise dans l'alcool, chocolat noir.
	<b>Persistance :</b>	5 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin. Cependant, actuellement le nez est encore fermé.
----------------------	----------------------	--

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