Dégusté le :	24.09.2014	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Gigondas						
Dénomination :	Domaine Palon - gigondas - cuvée Noé						
Producteur :	Domaine Palon						
Cépages :	Grenache : 80 %, Mourvèdre, Syrah						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2012	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14°	**Prix :**	12,00

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe, un nez fort expressif
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs. Fruits noirs, fruits rouges, une pointe de torréfaction, violette, épices, réglisse, tabac
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Tanins à fondre et fondus, ils sont très souples. Ils sont accompagnés d'une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle rondeur pour ce vin de structure moyenne avec des matières bien mûres
	Arômes :	Fruits noirs mûrs (myrtilles, mûres, cassis), épices de garrigue, réglisse, épices (poivre, muscade)
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin puissant très agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020