

| | | | |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--|
| Identification du vin | | Région : Vallée du Rhône | |
| Appellation : | Cornas | | |
| Dénomination : | Domaine Rémi Chomel - cornas | | |
| Producteur : | Domaine Rémi Chomel | | |
| Cépages : | Syrah : 100 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2020 | Genre : Rouge | Alcool : 13,5° Prix : 0,00 |

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat légèrement évolué |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Nez pas flatteur |
| | Aromatique : | 1er nez : fruits noirs. Epices de garrigue (thym, romarin), girofle et un peu d'animal. La réduction est assez présente |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus. Présence d'acidité et d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Les matières sont mûres et la structure est moyenne |
| | Arômes : | Fruits noirs, girofle, un peu de viande |
| | Persistance : | 2 secondes |
| Observations : | | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

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