

Identification du vin**Région :** Vallée de la Loire

Appellation : Cheverny
Dénomination : Domaine Sevin - la quadrature du rouge
Producteur : Sevin Cyrille
Cépages : Gamay : 50 %, Pinot noir : 50 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2007 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12° **Prix :** 7,25

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs.
 Fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), fruits rouges, sous-bois, un peu de réglisse, épices, champignonière, cannelle. Un nez mûr et plein.
S **Défauts :**

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus, il reste encore un peu à fondre. Une légère pointe d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une belle rondeur pour ce vin de structure assez légère mais présentant des matières mûres fort agréables
O **Arômes :** Fruits rouges, légèrement herbacé, réglisse, note poivrée
U **Persistance :** 3 secondes
T **Observations :**

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M