

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b>	
<b>Appellation :</b>			
<b>Dénomination :</b>	Domaine Vinadis - pinot noir		
<b>Producteur :</b>	Domaine Vinadis		
<b>Cépages :</b>	Pinot noir : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2022	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 15,00

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

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : cerise. Cassis bien mûr, léger caoutchouc, confiture de fraises, notes fumées
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle balance entre acidité et amertume. Les tanins sont à fondre
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières correctes
	<b>Arômes :</b>	Cerise griotte, léger boisé
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin facile à servir un peu frais
----------------------	----------------------	----------------------------------

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