

Identification du vin		Région : Vallée du Rhône	
Appellation :	Côtes du Rhône		
Dénomination :	Domaine Vincent Baumet - cuvée velours		
Producteur :	Domaine Vincent Baumet		
Cépages :			
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2022	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 9,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat avec de légers reflets violacés
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs. Fruits noirs mûrs (cassis, mûre), épices poivrées, une pointe empyreumatique
Défauts :		

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus avec encore un peu à fondre. Ils sont bien ronds
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une bonne structure avec des matières très mûres. C'est un vin très gourmand
	Arômes :	Fruits noirs mûrs, réglisse, pointe de framboise
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Très beau vin
----------------------	----------------------	---------------

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