

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

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

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

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

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Très beau vin
----------------------	----------------------	---------------

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