

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 :	2023	Genre : Rouge	Alcool : 14,5°
			Prix : 10,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs mûrs. Fruits noirs mûrs (mûres, mytilles, cerise noire) réglisse, empyreumatique, pruneau, cassis
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il y en a encore un peu à fondre et ils sont agréables
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une belle rondeur pour ce vin de structure moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Fruits noirs mûrs, réglisse, une pointe chocolatée et un peu de moka
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

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

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