

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Minervois		
<b>Dénomination :</b>	Domaine Vordy - cuvée Française		
<b>Producteur :</b>	Vordy Hélène et Didier		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 5,25

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Très profond
	<b>Limpidité :</b>	On l'imagine limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Bien net, franc
	<b>Intensité :</b>	Moyenne, un peu fermé
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	Beau nez concentré de fruits noirs très mûrs, un peu empyreumatique avec une touche poivrée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bel équilibre
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe d'acidité, les tanins sont ronds et à fondre, une note d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est bonne avec une belle rondeur de matières bien mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs très mûrs, le poivre
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin à attendre
----------------------	----------------------	---------------------

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