

Identification du vin		Région : Languedoc	
Appellation :	IGP Pays d'Oc		
Dénomination :	Fortant de France - terroir d'altitude - pinot noir		
Producteur :	Fortant de France		
Cépages :	Pinot noir : 100 %		
Fournisseur :	Le comptoir des vins Boncelles		
Millésime :	2023	Genre : Rouge	Alcool : 13° Prix : 10,50

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

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Framboise. Fruits rouges (fraise, framboise), une pointe de fruits noirs, girofle, une pointe d'alcool
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il y en a à fondre. Ces derniers sont un peu verts
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est légère avec des matières mûres
	Arômes :	Fruits rouges (fraise), fruits noirs (cassis, myrtilles). Vin très fruité en bouche
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

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

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