Dégusté le :	26.04.2005	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Vacqueryas						
Dénomination :	La bastide saint-vincent - cuvée la pavane						
Producteur :	Domaine La Bastide Saint Vincent - Daniel Guy						
Cépages :							
Fournisseur :	AD Delhaize - Stembert						
Millésime :	2002	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14°	**Prix :**	7,00

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Une pointe d'alcool

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne faiblissant avec le temps
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : spéculoos. Fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, framboise, groseille). Epices poivrées, tabac, notes florales
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Il y a également une pointe d'amertume et un peu de sucre résiduel
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Epices poivrées, girofle, garrigue, fruits noirs
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020