

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Vallée du Rhône	
<b>Appellation :</b>	Crozes-hermitage		
<b>Dénomination :</b>	La combe aux mûres		
<b>Producteur :</b>	Savour Club		
<b>Cépages :</b>	Syrah : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Savour club		
<b>Millésime :</b>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 8,80

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Bonne intensité
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable
	<b>Aromatique :</b>	Un peu d'acétone au premier nez, ensuite des fruits noirs confiturés, bonbon à la violette et des épices
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bel équilibre
	<b>Fin bouche :</b>	
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres et des tanins fondus
	<b>Arômes :</b>	Fruits rouges
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin agréable
----------------------	----------------------	--------------

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