

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Pouilles (Puglia)	
<b>Appellation :</b>	Salice Salentino		
<b>Dénomination :</b>	Li veli - passamante		
<b>Producteur :</b>	Masseria Li veli		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	Licata Vini		
<b>Millésime :</b>	2002	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 7,50

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat très légèrement évolué
	<b>Intensité :</b>	Soutenue
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne à bonne
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits noirs confiturés. Fruits noirs confiturés (cassis, mûres), épices (vanille, girofle, garrigue), boîte à cigares, cacao amer, cuir
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus mais il y en a encore à fondre, un peu d'amertume
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	Belle structure avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, boisé, un peu d'empyreumatique (café), cannelle
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin agréable doté d'une certaine complexité
----------------------	----------------------	--

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