Dégusté le : 27.05.2003 Numéro d'ordre : 2

Région: Vallée de la Loire

Identification du vin Appellation :

Dénomination :

Coteaux du vendômois Lieu dit cocagne

Producteur : Vignerons du vendômois **Cépages :** Pineau d'aunis : 100 %

Fournisseur:

Millésime : 2002 Genre : Rosé Alcool : 11,5° Prix : 6,99

A Couleur : Saumoné
Intensité : Légère
P Limpidité : Limpide

E Observations: Micro-bulles qui s'évacuent

С

Netteté: Franc

Intensité : Bonne intensité

Description Description

E Qualitative: Très agréable

Unarrelle : Bonbon anglais, bonbon à la fraise, grenade mûre, notes de prunelle

R S

Défauts :

Attaque : Souple Evolution : Bon équilibre

Fin bouche: Une pointe d'amertume est présente dans cette finale assez courte

Equilibre : Equilibré

Structure: Structure légère

O U Arômes :

Arômes: Idem qu'au nez mais en plus léger. La grenadine est très allongée et donc peu

concentrée

Persistance:

Observations: Légèrement frisant

Conclusions : Agréable et fruité

C

Remarques :

E M

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020