

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Roussillon	
<b>Appellation :</b>	Maury sec		
<b>Dénomination :</b>	Mas Amiel - alt. 433M		
<b>Producteur :</b>	Mas Amiel		
<b>Cépages :</b>	Grenache : 50 %, Lladoner pelut : 50 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2013	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 14° <b>Prix :</b> 26,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide, brillant
	<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>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : animal. Fruits noirs, fruits rouges, épices douces (curry, curcuma), pneu chauffé donc un peu d'arômes empyreumatiques
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins de ce vin sont fondus. Il en reste peu à fondre. L'amertume et l'acidité sont bien équilibrée
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne avec des matières mûres : de la douceur et de la rondeur
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, fruits rouges, épices, cassis
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Encore un 1 an de garde
----------------------	----------------------	-------------------------

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