| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dégusté le :** | 14.11.2012 | **Numéro d'ordre :** | 4 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Identification du vin** | | | | **Région :** | Languedoc | | |
| **Appellation :** | Coteaux du languedoc | | | | | | |
| **Dénomination :** | Mas Coris - Pic de Vissou | | | | | | |
| **Producteur :** | Mas Coris - Véronique et Jean Attard | | | | | | |
| **Cépages :** | Grenache, Syrah | | | | | | |
| **Fournisseur :** | Chez le producteur | | | | | | |
| **Millésime :** | 2010 | **Genre :** | Rouge | **Alcool :** | 13,5° | **Prix :** | 25,00 |

| | | |
|---|---|---|
| ASPECT | **Couleur :** | Rouge grenat |
| | **Intensité :** | Bonne |
| | **Limpidité :** | Limpide |
| | **Observations :** | |

| | | |
|---|---|---|
| ODEURS | **Netteté :** | Net |
| | **Intensité :** | Moyenne |
| | **Description Qualitative :** | Agréable |
| | **Aromatique :** | 1er nez : Fruits noirs dans l'alcool.<br>Fruits noirs confiturés, épices de garrigue, café, empyreumatique (silex), cassis |
| | **Défauts :** | |

| | | |
|---|---|---|
| GOUT | **Attaque :** | Belle souplesse |
| | **Evolution :** | Equilibré |
| | **Fin bouche :** | Les tanins à fondre se retrouvent au côté des tanins déjà fondus. |
| | **Equilibre :** | Equilibré |
| | **Structure :** | La bouche de ce vin est tout en finesse, les tanins sont soyeux lui conférant une belle rondeur avec des matières très mûres |
| | **Arômes :** | Fruits noirs confiturés, pointe de vanille, épices de garrigue, épices poivrées, violette |
| | **Persistance :** | 4 secondes |
| | **Observations :** | |

| | | |
|---|---|---|
| CLC | **Conclusions :** | Très beau vin très fin |

| | |
|---|---|
| REM | **Remarques :** |

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020