

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Languedoc	
<b>Appellation :</b>	Costières de nîmes		
<b>Dénomination :</b>	Mas Mellet - pari finesse		
<b>Producteur :</b>	Mas Mellet		
<b>Cépages :</b>	Carignan, Grenache, Syrah		
<b>Fournisseur :</b>	MéryVins		
<b>Millésime :</b>	2016	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 9,75

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec un disque aqueux légèrement violacé
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs. Fruits rouges et noirs concentrés, jus de rôti, un peu d'animal
	<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 et encore un peu à fondre. Ils sont très souples
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une belle rondeur pour ce vin de structure moyenne et avec des matières mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, fruits rouges (framboise), cuberdon, jus de viande
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

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

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