

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Coteaux du languedoc
Dénomination : Pic saint-loup - Clos Marie - Les 4 saisons
Producteur : Julien Françoise et Peyrus Christophe - EARL Clos Marie
Cépages : Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre : 90 %, Syrah
Fournisseur : Bernard Poulet SA
Millésime : 2002 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 9,18

A **Couleur :** Grenat à reflets violets
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** On peut imaginer
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne puis faiblit légèrement
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable et complexe
R **Aromatique :** Fruits noirs cuits, sous-bois, vanille, un peu d'épices (thym, romarin), café, bois de réglisse, muscade, cannelle
S **Défauts :**

A **Attaque :** Souple
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Astringence assez présente avec une pointe d'amertume
G **Equilibre :**
O **Structure :** Bonne structure avec des matières mûres. Les tanins sont encore présents devant encore se fondre.
U **Arômes :** Fruits noirs confiturés, épices, café, tabac
T **Persistance :** 2 à 3 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :** Vin à attendre, il doit se fondre. Mais pas trop longtemps.

R **Remarques :**