Dégusté le : 25.04.2006		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Vallée du rhône		
Appellation :	Saint-joseph						
Dénomination :	Saint-Joseph - Cuvée des chants						
Producteur :	Chapoutier Michel						
Cépages :	Syrah						
Fournisseur :	Chalsèche						
Millésime :	2003	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13°	**Prix :**	23,00

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat à reflets pourpres
	Intensité :	Intense
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs et vanille. Fruits rouges et noirs, herbe fraîche, épices douces (cannelle), muscade, poivre, girofle, cuir, torréfaction, café, tabac, violette
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et très ronds. Ce sont des tanins nobles. Il en reste encore à fondre. Présence d'une amertume agréable
	Equilibre :	
	Structure :	La structure est bonne avec des matières mûres, vin ayant de la mâche, belles matières concentrées
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, goudron, jus de réglisse, épices de garrigue, café, cuir
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	

REM	**Remarques :**	Les vendanges sont manuelles. L'élevage est fait en fût et en cuve inox.

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020