

Identification du vin**Région :** Bourgogne

Appellation : Savigny-lès-beaune
Dénomination : Savigny-lès-beaune - Noémie Vernaux
Producteur : Noémie Vernaux
Cépages : Pinot noir : 100 %
Fournisseur : Cave du Val Chaineux
Millésime : 1999 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 16,55

**A
S
P
E
C
T**

Couleur : Rubis
Intensité : Légère
Limpidité : Limpide
Observations :

**O
D
E
U
R
S**

Netteté : Net
Intensité : Moyenne
Description
Qualitative : Agréable
Aromatique : Fruits rouges, note fumée, cassis, note épicée
Défauts :

**G
O
U
T**

Attaque : Souple
Evolution : Déséquilibré
Fin bouche : Beaucoup d'amertume est présente dans ce vin. Elle est accompagnée par un déficit important de fraîcheur
Equilibre :
Structure : La structure est faible, il n'y a presque pas de matières
Arômes : Fruits rouges, cerise
Persistance : 1 seconde
Observations :

**C
L
C**

Conclusions : Vin décharné

**R
E
M**

Remarques :