| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dégusté le :** 04.06.2019 | | **Numéro d'ordre :** | 4 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Identification du vin** | | | | **Région :** | Afrique du sud | | |
| **Appellation :** | Stellenbosch | | | | | | |
| **Dénomination :** | Stark-Condé Wines - Three Pines Syrah | | | | | | |
| **Producteur :** | Stark-Condé Wines | | | | | | |
| **Cépages :** | Syrah : 100 % | | | | | | |
| **Fournisseur :** | Domus Vinum - Luc Wauters - Lamote Jerome | | | | | | |
| **Millésime :** | 2010 | **Genre :** | Rouge | **Alcool :** | 14.5° | **Prix :** | 30,00 |

| | | |
|---|---|---|
| ASPECT | **Couleur :** | Rouge grenat à légers reflets violets |
| | **Intensité :** | Moyenne |
| | **Limpidité :** | Très brillant, très limpide |
| | **Observations :** | |

| | | |
|---|---|---|
| ODEURS | **Netteté :** | Net |
| | **Intensité :** | Moyenne |
| | **Description** | |
| | **Qualitative :** | Agréable |
| | **Aromatique :** | 1er nez : Fruits noirs confiturés.<br>Fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis), une pointe animale, un boisé bien fondu, épices poivrées et douces (vanille, réglisse) |
| | **Défauts :** | |

| | | |
|---|---|---|
| GOUT | **Attaque :** | Souple |
| | **Evolution :** | Equilibré |
| | **Fin bouche :** | Les tanins sont fondus. Il en reste un peu à fondre et ils sont bien mûrs (presque soyeux) |
| | **Equilibre :** | Equilibré |
| | **Structure :** | Les matières sont mûres pour cette bouche une très belle rondeur suave et de structure moyenne |
| | **Arômes :** | Fruits noirs (mûres, myrtilles), note boisée, épices |
| | **Persistance :** | 3 secondes |
| | **Observations :** | |

| | | |
|---|---|---|
| CLC | **Conclusions :** | Enorme potentiel de garde. Un bel accord serait avec une gigue de chevreuil cuit à basse température. |

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

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020