

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Sud-ouest | |
| Appellation : | Marcillac | | |
| Dénomination : | Vignerons du vallon - cuvée exception | | |
| Producteur : | Vignerons du vallon - vigneron du rougier | | |
| Cépages : | Fer servadou : 100 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2018 | Genre : Rouge | Alcool : 12,5° Prix : 10,00 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat |
| | Intensité : | Profonde |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable et complexe |
| | Aromatique : | 1er nez : Fruits noirs mûrs. Fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles, cerises), vanille, café, chocolat, cannelle, girofle |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Encore un peu de tanins à fondre avec une pointe d'astringence |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Une belle rondeur avec des matières mûres et une structure moyenne |
| | Arômes : | Fruits noirs mûrs, café, chocolat, moka, cannelle, girofle |
| | Persistance : | |
| | Observations : | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| R E M | Remarques : |
|----------------------|--------------------|