

| | | | |
|------------------------------|--|------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : France | |
| Appellation : | Vin de France | | |
| Dénomination : | Vignoble de Jape-Loup - le bal de la louve | | |
| Producteur : | Vignoble de Jape-Loup | | |
| Cépages : | Grenache : 70 %, Syrah : 30 % | | |
| Fournisseur : | Chez le producteur | | |
| Millésime : | 2020 | Genre : Rouge | Alcool : 14° Prix : 14,00 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| 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 : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : animal. Fruits noirs (mûre sucrée), fruits rouges, une pointe de moka, airelles cuites |
| Défauts : | | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Un peu de tanins à fondre mais ils sont fondus en majorité. Une pointe rafraîchissante d'acidité |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | Une bonne structure et une belle rondeur dans ce vin proposant des matières très mûres |
| | Arômes : | Fruits noirs, fruits rouges, pointe de vanille, du chocolat noir |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

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

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