

|                              |                                                 |                       |                                        |
|------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|
| <b>Identification du vin</b> |                                                 | <b>Région :</b> Loire |                                        |
| <b>Appellation :</b>         | Orléans cléry                                   |                       |                                        |
| <b>Dénomination :</b>        | Vignoble du chant d'oiseaux                     |                       |                                        |
| <b>Producteur :</b>          | Montigny Edouard - vignobles du chant d'oiseaux |                       |                                        |
| <b>Cépages :</b>             |                                                 |                       |                                        |
| <b>Fournisseur :</b>         | Chez le producteur                              |                       |                                        |
| <b>Millésime :</b>           | 2006                                            | <b>Genre :</b> Rouge  | <b>Alcool :</b> 12° <b>Prix :</b> 5,66 |

|                                        |                       |                                |
|----------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| <b>A<br/>S<br/>P<br/>E<br/>C<br/>T</b> | <b>Couleur :</b>      | Rouge grenat légèrement violet |
|                                        | <b>Intensité :</b>    | Bonne                          |
|                                        | <b>Limpidité :</b>    | Limpide                        |
|                                        | <b>Observations :</b> |                                |

|                                        |                                      |                                                                                            |
|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O<br/>D<br/>E<br/>U<br/>R<br/>S</b> | <b>Netteté :</b>                     | Net                                                                                        |
|                                        | <b>Intensité :</b>                   | Moyenne                                                                                    |
|                                        | <b>Description<br/>Qualitative :</b> | Agréable                                                                                   |
|                                        | <b>Aromatique :</b>                  | 1er nez : humus.<br>Fruits rouges (groseilles), une pointe animale, fruits noirs, réglisse |
|                                        | <b>Défauts :</b>                     |                                                                                            |

|                            |                      |                                                                                     |
|----------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>G<br/>O<br/>U<br/>T</b> | <b>Attaque :</b>     | Souple                                                                              |
|                            | <b>Evolution :</b>   | Equilibré                                                                           |
|                            | <b>Fin bouche :</b>  | Les tanins sont fondus mais il en reste encore à fondre, une pointe d'amertume      |
|                            | <b>Equilibre :</b>   | Equilibré                                                                           |
|                            | <b>Structure :</b>   | Une belle rondeur pour ce vin de structure légère avec cependant des matières mûres |
|                            | <b>Arômes :</b>      | Fruits rouges, fruits noirs, épices poivrées, terreau, jus noir de réglisse         |
|                            | <b>Persistance :</b> | 2 secondes                                                                          |
| <b>Observations :</b>      |                      |                                                                                     |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>C<br/>L<br/>C</b> | <b>Conclusions :</b> |
|----------------------|----------------------|

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>R<br/>E<br/>M</b> | <b>Remarques :</b> |
|----------------------|--------------------|