

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b>	
<b>Appellation :</b>			
<b>Dénomination :</b>	Vin de Liège - cuvée odyssee		
<b>Producteur :</b>	Vin de Liège		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-cortis, Pinotin		
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2022	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12° <b>Prix :</b> 14,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge pourpre rubis
	<b>Intensité :</b>	Légère
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits rouges. Fruits rouges (framboise, grenadine), cuberdon
<b>Défauts :</b>		

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle fraîcheur
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et la fraîcheur est présente
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matières sont mûres avec une structure faible
	<b>Arômes :</b>	Framboise, grenadine, cuberdon
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

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

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b> 40 hl/ha
----------------------	-----------------------------