

Identification du vin		Région : France	
Appellation :	Vin de table de France		
Dénomination :	Z de l'arjolle		
Producteur :	Le domaine de l'arjolle		
Cépages :	Zinfandel : 100 %		
Fournisseur :	Les champs Fulliots		
Millésime :	2005	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 14,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : framboise. Fruits noirs confiturés, épices (régliasse, girofle), sous-bois, pivoine, fumé, grillé, épices orientales
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus, ronds et soyeux. Il en reste encore à fondre. Une belle pointe d'amertume et d'acidité.
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure de ce vin est moyenne avec des matières très mûres et concentrées. Une belle rondeur. Bref, un vin charnu.
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, épices douces (régliasse, vanille), fumé, un agréable boisé
	Persistance :	4 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Superbe vin fort agréable à boire
----------------------	----------------------	-----------------------------------

R E M	Remarques :	Le zinfandel est le cépage Primitivo des Pouilles en Italie
----------------------	--------------------	---