

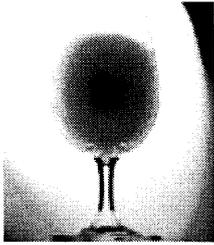
- FICHE DE DEGUSTATION -

Vins rouges

2

Alcool 12,5 %

Température 16 °C



OUVERT
48^h AVANT

Date

19 Mars 2010

Lieu de dégustation

MOUVAUX

Appellation

VIN DE PAYS DU VAUCLUSE

Nom du Produit

DOMAINE DES TOURS

Millésime

2006

Propriétaire ou coordonnées « mise en bouteilles »

Emmanuel Reynaud,
Sarrons, Vaucluse

Cépages

Gr principalement, Crounais
Sipat, Cinnault, Medat, Saus

Conclusion

A revoir dans 5-7 ans Prêt dans
A boire Peut encore être bu
Trop tard

Observations personnelles

Rien à voir avec
le précédent (le même
mais non préparé)

EXAMEN VISUEL

Brillance brillant terne _____

Limpidité limpide trouble _____

Couleur

- Intensité : Moy -
- Teinte : violacé pourpre rubis
 grenat vermillon rouge brun tuilé
- peu évolué évolué très évolué

EXAMEN OLFACTIF

Intensité discret moyen généreux

Impression désagréable ordinaire plaisant
 agréable très agréable élégant
 surprenant prometteur

1^{er} nez de : frais, rose, lèche,
bonheur à la fin, cise, pumeau,
air, fruits à l'eau de vie

Intensité se tasse à l'aération donne et se tasse
 faible moyen généreux
 puissant très puissant

Caractère animal cuir
de floral
l'arôme fruité. pumeau, cerise
 végétal. frais
 minéral. pierre chaude
 épicé. réglisse, poivre
 empyreumatique
 boisé. pume
 autre

fermé semi ouvert ouvert
 peu évolué évolué très évolué

Qualité désagréable ordinaire plaisant
de agréable fin très fin
l'arôme typé qui se distingue prometteur

EXAMEN GUSTATIF

Attaque
Milieu de bouche
Finale
} fraîcheur

Acidité faible équilibrée vive marquée
 forte excessive asséchante

Tanins insuffisant fondu équilibré
 présent astringent âpre

Alcool léger suffisant chaud capiteux

Chair mince moyenne dense
 charnue ronde ample

Longueur courte moyenne longue très longue

Goût de T. belle capiteux, en finale

Preme / fruits à l'eau de vie.