

Date de la Dégustation	Octobre 2013									
Nom	Cuvée des Sommeliers									
Appellation	Vin de table									
Millésime	2011									
Robe										
Limpidité	x	Limpide								Trouble
Couleur		Pourpre		Cerise		Rubis		Grenat		Tuilé
		Incolore		Jaune Vert		Citron	x	or		Orangé
Intensité		Pâle		Moyenne		Soutenue		Foncé		Opaque
Brillance		Mat		Lumineux	x	Brillant		Eclatant		
Viscosité	x	Fluide				Epais				Visqueux
Nez										
Première impression		Défaut							x	Pas de défaut
Intensité		Fermé		Discret	x	Aromatique		Ouvert		Explosif
Arôme	Complexe, Aromatique, infusion, paille, eucalyptus, une intensité moyenne									
Bouche										
Sucrosité	x	Sec		Demi-Sec		Doux		Moelleux		Liquoreux
Alcool		Très faible		Faible	x	Moyen		Fort		Très fort
Acidité		Très faible	x	Faible		Moyen		Fort		Très fort
Tanin	x	Aucun		Faible		Moyen		Fort		Très fort
Corps		Très léger		Léger	x	Moyen		Corsé		Puissant
Intensité Aromatique		Très faible		Faible	x	Moyen		Fort		
Arôme	Les arômes se confirment en bouche avec une intensité moyenne et une complexité des arômes grâce à l'assemblage de treize cépages.									
Longueur		Court		Faible	x	Moyen		Long		
Conclusion	Un vin pas agressif, peu d'acidité avec une complexité des arômes très étonnantes et agréables.									
Qualité	Bonne qualité									
Potentiel de Gard		Jeune	X	Epanoui		Passé		Durée de la garde		
Accords mets & vin	Les plats exotiques, épicés, fromage									
Impressions générales	Un vin sympathique pour une consommation de tous les jours									