

Date de la Dégustation	Octobre 2013										
Nom	Cuvée des Sommeliers										
Appellation	Vin de Table										
Millésime	2011										
Robe											
Limpidité	x	Limpide									Trouble
Couleur	x	Pourpre		Cerise		Rubis		Grenat		Tuilé	
		Incolore		Jaune Vert		Citron		or		Orangé	
Intensité		Pâle		Moyenne	x	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		Aromatique		Ouvert		Explosif	
Arôme	Fruits rouge noirs, cassis, Prune, chocolat, Caramel, eucalyptus, tabac, léger alcool										
Bouche											
Sucrosité	x	Sec		Demi-Sec		Doux		Moelleux		Liquoreux	
Alcool		Très faible		Faible	x	Moyen		Fort		Très fort	
Acidité		Très faible		Faible	x	Moyen		Fort		Très fort	
Tanin		Aucun		Faible	x	Moyen		Fort		Très fort	
Corps		Très léger		Léger	x	Moyen		Corsé		Puissant	
Intensité Aromatique		Très faible		Faible	x	Moyen		Fort			
Arôme	Souple et aromatique avec léger tanin et une acidité moyenne avec des notés d'infusion										
Longueur		Court		Faible	x	Moyen		Long			
Conclusion	Les treize cépages en rouge sont en harmonie et une palette aromatique peu commune rend ce vin mystérieux.										
Qualité	Très agréable										
Potentiel de Gard		Jeune	x	Epanoui		Passé	2	Durée de la garde			
Accords mets & vin	Charcuteries, barbecue, fromage										
Impressions générales	Aussi, un vin sympathique pour une consommation de tous les jours										