Côtes-du-Rhône 2014
Domaine de l'Olivier

Température: entre 14°C et 16°C

Carafage: ouvrir juste avant de servir

Garde: à consommer dès maintenant ou jusqu'en 2021

DÉGUSTÉ & APPROUVÉ

Etape 1: VISUEL

Limpidité:	☐ limpide	☐ trouble	☑ voilée				
Couleur:	Framboise	Cerise	Rubis	Pourpre	Violet	Grenat	Tuilé
Intensité colorante:	☑ claire	☐ soutenue	☐ profonde				
Reflets:	Violets						
Brillance:	☐ terne	☑ lumineuse	☐ éclatante				
Capillarité (larmes):	☐ fluide	☑ coulante	☐ épaisse				

Etape 2: OLFACTIF

Impression:	☐ douteuse	☑ plaisante		
Intensité aromatique:	☐ fermée	☐ discrète	☑ ouverte	☐ puissante
Familles aromatiques:	Floral, fruité			
Arômes :	pivoine	groseilles		

Etape 3: GUSTATIF

Attaque:	☐ faible	☑ nette	☐ intense		
Sucre:	☐ sec	☐ tendre	☑ suave	☐ moelleux	☐ pâteux
Acidité:	☐ molle	☐ tendre	☑ fraîche	☐ vive	☐ nerveuse
Alcool:	☐ maigre	☐ léger	☑ riche	☐ corsé	☐ alcooleux
Tanins: (quantité)	☐ léger	☑ présents	☐ abondants		
Tanins: (qualité du grain)	☐ fins	☑ fondus	☐ fermes	☐ rugueux	☐ astringents
Texture:	☐ coulante	☐ fluide	☐ douce	☑ soyeuse	☐ onctueuse
Longueur aromatique:	☐ absente	☐ courte	☑ développée	☐ longue	☐ persistante
Dominante finale:	☐ sucre	☐ acidité	☐ tanins	☑ gras/alcool	