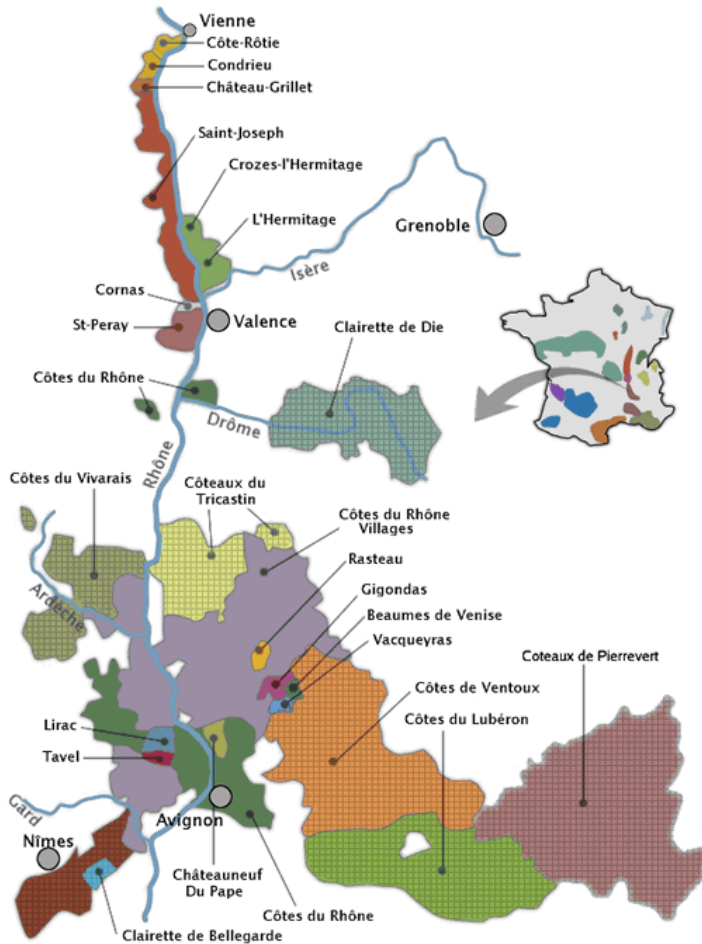


CEPAGES

La réglementation de l'A.O.C. Côtes du Rhône admet l'utilisation de 21 cépages. Certains sont utilisés à titre principal (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Clairette), d'autres à titre secondaire (Cinsault, Carignan, Cunoise, Picpoul...).

Dans la partie septentrionale du vignoble, l'encépagement est le plus souvent mono-variétal. La modération et la régularité des climats, qui permettent aux fruits de mûrir sans excès tout en livrant leurs caractères spécifiques, créent la typicité des vins. Dans la partie méridionale, les nombreuses nuances climatiques et géologiques favorisent la culture d'un grand nombre de cépages (certains ont été importés de pays étrangers, au cours des siècles). Parmi les cépages principalement utilisés, on distingue les cépages rouges et les cépages blancs.

Les cépages utilisés sont:
Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Cunoise, Grenache, Marsanne, Mourvèdre, Muscadin, Picardan, Picpoul, Roussanne, Syrah, Terret, Vaccarèse et Viognier.



Examen	surface	Brillant	terne	propre	irisée	huileux		
Visuel	couleur	Violet grenat	Pourpre rubis	Rouge cerise	fauve	tuillé	Pelure d'oignon	acajou
Examen	1er impres	Très agréable	agréable	ordinaire	mauvaise	désagréable		
Olfactif	intensité	puissant	suffisant	faible	inexistant			
	qualité	Très fin	racé	distingué	Fin	ordinaire	Peu plaisant	grossier
	caractère	évolué	madérisé	rancio	fruité	floral	végétal	animal
Examen	douceur	liquoreux	sucré	doux	sec	brut		
Gustatif	Glycérine & °	moelleux	onctueux	velouté	coulant	rude	desséché	astringent
	acidité	acide / vert	mordant	nerveux	acidulé	frais / vif	gouleyant	plat / mou
	Corps&alcool	généreux	capiteux	chaud	puissant	lourd	suffisant	léger
	arôme	+ / -	floral	fruité	herbacé	complexe	jeune	foxé
	équilibre	<u>harmonieux</u>	<u>ample</u>	<u>correct</u>	<u>trompeur</u>	<u>anguleux</u>	<u>fatigué</u>	
	duré	longue	moyenne	courte				

Assemblage Cote du Rhône

Le 25 mars 2011



=

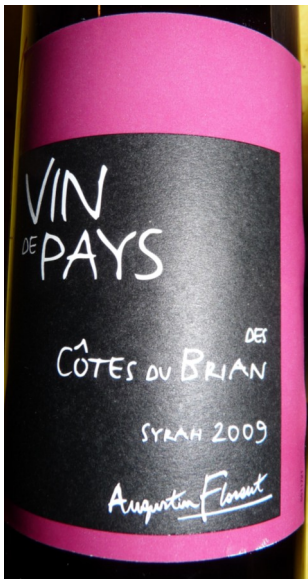


Premier test effectué plus ou moins équivalent
du Rouge Garance par François de :

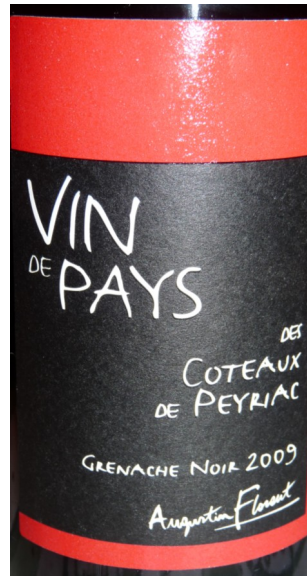
- 60% Syrah
- 30% Grenache
- 10% Cinsault

Assemblage Cote du Rhône

Le 25 mars 2011



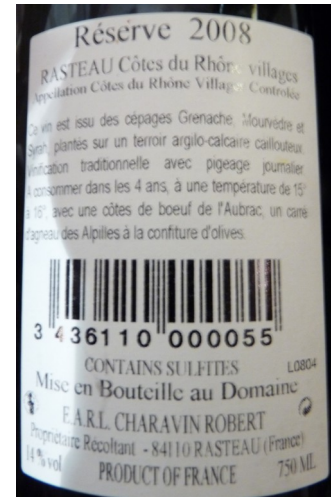
+



+



=



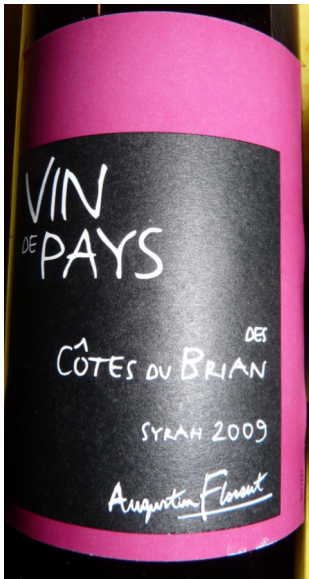
deuxième test effectué plus ou moins équivalent

Au Rasteau par François de :

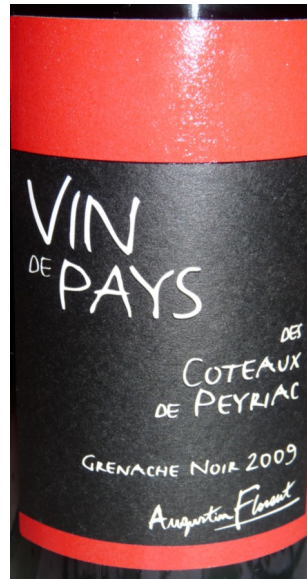
60% Syrah

30% Grenache

10% Mourvèdre (Bandol)



+



+



Troisième test effectué par François de :
60% Syrah
30% Grenache
10% Viognier

Tous les vins viennent de Carrefour et valent entre 2.4€ et 6 €.

<http://mondeville.oenologie.free.fr>