



Verticale de Colino Philippe Bovet

Gamaret de Givrins muté à l'eau-de-vie (alcool neutre à 94°) élevé 36 mois en barriques neuves.
Toutes les bouteilles sont bouchées avec du liège.

2005

Œil : Grenat sombre.
Nez : Nez moyennement expressif sur du pruneau, on détecte aussi une légère note de massepain.
Bouche : Ample et rond, offrant de belles notes de pruneau en bouche, ce vin ample rond est marqué par un alcool quelque peu dominant. Notes de mocca en finale.
Impression : Arrivé à son apogée, ce vin y rester pendant plusieurs années.

Données techniques:

Date des vendanges : 24 octobre
Quantité récoltée : 300 kg, soit un rendement de 370 g au m²
Sondage : 110 Oe

	Vin
Acidité	3.71 g
Alcool	20%
PH	3.6
Sucre	70 g

2006

Œil : Robe opaque presque noire.
Nez : Nez expressif où se mélangent la mûre, le poivre et les notes boisées.
Bouche : Bouche concentrée et puissante où alcool, arômes de fruits noirs et de poivre blanc, sucrosité, tanins fermes et notes d'élevage forment un bel équilibre, notes torréfiées en finale.
Impression : Vin sur la pente ascendante doté d'un intéressant potentiel de garde.

Données techniques:

Date des vendanges : 26 octobre
Quantité récoltée : 300 kg, soit un rendement de 600 g au m²
Sondage : 112 Oe

	Vin
Acidité	3.76 g
Alcool	18.3%
PH	3.9
Sucre	58 g

2008

Œil : Robe rubis profond.
Nez : Nez moyennement expressif et complexe, on décèle des fruits rouges, des fruits noirs et une très légère pointe d'épice.
Bouche : L'attaque est fruitée, la bouche demeure équilibré et tonique malgré la concentration, la sucrosité et l'alcool, agréable finale légèrement toastée.
Impression : Un vin jeune et bien équilibré doté d'un avenir prometteur.

Données techniques:

Date des vendanges : 3 novembre
Quantité récoltée : 300 kg, soit un rendement de 600 g au m²
Sondage : 113 Oe

	Vin
Acidité	4.9 g
Alcool	16.9%
PH	3.73
Sucre	83 g