

Identification du vin		Région : Languedoc	
Appellation :	Haute vallée de l'Aude		
Dénomination :	Alain Cavaillès - domaine le moulin d'alon - terre forte - rouge		
Producteur :	Alain Cavaillès - Domaine le moulin d'Alon		
Cépages :	Cabernet-sauvignon : 10 %, Merlot : 50 %, Syrah : 40 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2012	Genre : Rouge	Alcool : 13° Prix : 6,90

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : fraise écrasée. Fruits rouges (fraise), compotée de prunes, fruits noirs mûrs, épices douces. Le nez est vraiment très mûr
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Il y a encore des tanins à fondre mais beaucoup sont déjà fondus. Ils sont très légèrement asséchants
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont très mûres avec une structure moyenne
	Arômes :	Fruits rouges avec une pointe de cannelle
	Persistance :	2 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	A boire jeune avec une belle grillade
----------------------	----------------------	---------------------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--