

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Vin de pays des côtes catalanes
Dénomination : Cellier des Comtes - cuvée particulière
Producteur : Cellier des Comtes
Cépages : Carignan : 60 %, Grenache : 10 %, Merlot : 15 %, Syrah : 15 %
Fournisseur : Le Cellier de Theux
Millésime : 2006 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12,5° **Prix :** 3,95

A **Couleur :** Rouge grenat à reflets violets
S **Intensité :** Bonne intensité
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne intensité
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** Nez très mûr de confiture de fraise, cuberdon, un peu animal, champignon, pivoine, note de sous-bois
S
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et veloutés. Il en reste encore un peu à fondre. Une belle rondeur
T
E **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une belle structure accompagnée d'une belle rondeur de matières concentrées et très mûres.
A **Arômes :** Fruits rouges et noirs confiturés, notes fumées
R
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Beau vin
L
C

R **Remarques :** Macération carbonique et cuvaison courte.
E
M