Dégusté le : 27.01.2009 Numéro d'ordre : 3

Identification du vin Région : Languedoc

Appellation: Corbières

Dénomination :Château Bel EvêqueProducteur :SCEA Pierre Richard

Cépages: Carignan: 20 %, Grenache: 10 %, Mourvèdre: 30 %, Syrah: 40 %

Fournisseur: Stassen

Millésime: 2006 Genre: Rouge Alcool: 13,5° Prix: 9,95

Couleur : Rouge grenat
Intensité : Bonne
Limpidité : Soutenue

E Observations :

C.

Netteté : Net Intensité : Bonne

Description Description

Qualitative: Très agréable agrémenté d'une certaine complexité Aromatique: 1er nez : Fruits noirs confiturés, cannelle, violette.

Violette, fruits noirs confiturés (myrtilles, mûres, cassis), cannelle, épices, fraises,

pivoine et sous-bois

Défauts :

S

Attaque : Souple Evolution : Equilibré

Fin bouche : légère amertume fin de bouche propose des tanins fondus et mais il en reste encore à

fondre. Une belle amertume est également présente

Equilibre : Equilibré

3 Structure: Une belle structure pour ce vin corpulent doté de matières très mûres

O U Arômes :

nes: Fruits rouges, fruits noirs confiturés, réglisse, épices et un peu de végétal

Persistance: 3 secondes

Observations:

Conclusions: Beau vin fort agréable

С

Remarques:

E

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020