

Identification du vin**Région :** Vallée du Rhône**Appellation :** Châteauneuf-du-pape**Dénomination :** Château Cabrières**Producteur :** Château Cabrières**Cépages :****Fournisseur :****Millésime :** 2001 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 33,50**A** **Couleur :** Grenat tuilé**S** **Intensité :** Bonne**P** **Limpidité :** Limpide**E** **Observations :****C**
T**O** **Netteté :** Net**D** **Intensité :** Bonne**E** **Description****U** **Qualitative :** Agréable et complexe**R** **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs cuits.

Café en poudre, moka, pruneau, fruits noirs très mûrs, épices poivrées, pointe de terreau, sous-bois, pivoine, fût, pain d'épices

S **Défauts :****G** **Attaque :** Souple**L** **Evolution :** Equilibré**C** **Fin bouche :** Une pointe d'amertume en fin de bouche. Les tanins sont bien fondus**E** **Equilibre :** Equilibré**Q** **Structure :** Des matières très mûrs sont présentes dans la bouche avec une structure moyenne.**U** **Arômes :** Epices, fruits noirs cuits, pruneaux secs, café**T****P** **Persistance :** 3 secondes**S** **Observations :****C** **Conclusions :****L**
C**R** **Remarques :****E**
M