

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 S P E C T	Couleur :	Grenat tuilé
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Agréable et complexe
	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
Défauts :		

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe d'amertume en fin de bouche. Les tanins sont bien fondus
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Des matières très mûrs sont présentes dans la bouche avec une structure moyenne.
	Arômes :	Epices, fruits noirs cuits, pruneaux secs, café
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

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