

Identification du vin		Région : Provence	
Appellation :	Coteaux d'aix-en-provence		
Dénomination :	Château Calavon grande réserve		
Producteur :	Audibert Michel		
Cépages :	Cabernet-sauvignon, Grenache, Syrah		
Fournisseur :	Les champs Fulliots		
Millésime :	2002	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 23,00

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

O D E U R S	Netteté :	Franc
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et raffiné
	Aromatique :	1er nez : Vanillé. Jus de réglisse, fruits noirs confiturés, pneu frais, vanille, herbes de provence, cuir, tabac, café noir, girofle
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus, une pointe d'astringence avec une forte présence d'amertume qui reste cependant agréable
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Structure ample avec des matières mûres, encore de beaux tanins à fondre. Ce vin a un beau potentiel de garde. Les matières sont riches et concentrées. Une belle rondeur est
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, jus de réglisse, cuir, café, tabac, girofle, pivoine
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Ce vin doit être attendu 2 ou 3 ans pour permettre aux tanins de se fondre et la bouche de rattraper le nez. Beau vin d'une très belle complexité.
----------------------	----------------------	--

R E M	Remarques :	Elévé en barrique
----------------------	--------------------	-------------------