

Identification du vin**Région :** Bordeaux

Appellation : Saint-émilion
Dénomination : Château Cap de Mourlin
Producteur : Vignobles Jacques Capdemourlin
Cépages : Cabernet-franc : 25 %, Cabernet-sauvignon : 10 %, Merlot : 65 %
Fournisseur :
Millésime : 2000 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 23,99

A **Couleur :** Noir à reflets violets
S **Intensité :** Intensité profonde
P **Limpidité :** Impossible à voir
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Franc
D **Intensité :** Bonne intensité puis se ferme
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable à fin
R **Aromatique :** Le premier nez offre un arôme de pain grillé. Fruits noirs confiturés (cassis), une note d'alcool, pivoine, girofle, vanille.
S
Défauts :

G **Attaque :** Très souple
O **Evolution :** Bien équilibré
U **Fin bouche :** Légère amertume, les tanins sont soyeux et à fondre. La finale est assez courte.
T
E **Equilibre :** Bel équilibre
Q **Structure :** Ce vin est très rond à soyeux mais la matière est moyenne bien que mûre. La structure est moyenne
U **Arômes :** Fruits rouges et noirs, notes d'épices, note de café
T
Persistance : 2 à 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Un peu décevant
L
C

R **Remarques :**
E
M