

Identification du vin		Région : Languedoc	
Appellation :	Minervois-la-livinière		
Dénomination :	Château d'Argères - cuvée 1810		
Producteur :	Château d'Argères		
Cépages :	Syrah : 100 %		
Fournisseur :	Chez le producteur		
Millésime :	2016	Genre : Rouge	Alcool : 14,5° Prix : 11,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat foncé
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs mûrs (presque cuits). Une pointe d'animal et de fougère. Les fruits noirs sont toujours présents
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Cependant, ils sont un peu asséchants. Une pointe d'amertume agréable.
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont mûres et ce vin propose une structure moyenne voire bonne.
	Arômes :	Fruits noirs, girofle, réglisse
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

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

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