

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Corbières
Dénomination : Château de Cabriac - cuvée tradition
Producteur : de Cibeins J. - SCEA de Cabriac
Cépages : Carignan : 40 %, Grenache : 20 %, Mourvèdre : 10 %, Syrah : 30 %
Fournisseur : Goffin Christophe
Millésime : 2004 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 5,55

A **Couleur :** Pourpre à reflets violets
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits rouges.
S Fruits rouges, tabac blond, pivoine, cuberdon, sous-bois, fougère
Défauts :

A **Attaque :** Souple
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** Une touche agréable d'amertume, des tanins déjà fondus et encore à fondre
G **Equilibre :** Equilibré
O **Structure :** Une bouche soyeuse et veloutée pour ce vin de structure moyenne possédant une très
U belle rondeur et des matières mûres
T **Arômes :** Fruits rouges mûrs, une pointe de poivron, épices poivrées, un peu de terreux, café
 froid, torréfaction, cuir
Persistance : 2-3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Vin fort agréable et complexe. Très bon rapport qualité/prix
L
C

R **Remarques :**
E
M