

**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 :** 5,50

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C** Un peu d'alcool  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne diminuant avec l'évolution  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : fruits rouges.  
**S** Un peu d'animal, de violette et de pivoine  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Une belle acidité. Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Présence également d'une pointe d'amertume.  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec des matières mûres, il est agréable et d'une jolie rondeur  
**A** **Arômes :** Fruits rouges, fruits noirs, café noir amer  
**R** **Persistance :** 3 secondes  
**O** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Vin à boire. Peut-être cette bouteille est-elle plus rustique que la précédente.  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**