

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 : Le moulin à vins (Iraclis Spyrou et Pierre Ghysens)
Millésime : 2005 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 5,54

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C Une pointe d'alcool
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Bonne diminuant légèrement
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** Fruits noirs, fruits rouges, réglisse, épices de garrigue, moka léger, empyreumatique,
S café moulu
Défauts :

A **Attaque :** Souple
E **Evolution :** Equilibré
V **Fin bouche :** L'amertume est assez présente. Il y a des tanins fondus et encore à fondre
G **Equilibre :** Equilibré
O **Structure :** La structure de ce vin est moyenne avec des matières assez concentrées, une certaine
U verdeur
T **Arômes :** Fruits noirs, réglisse, jus noir, chocolat noir amer
Persistance : 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Vin agréable
L
C

R **Remarques :**
E
M