

**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**