Dégusté le :	06.02.2013	**Numéro d'ordre :**	3

Identification du vin — **Région :** Languedoc

Appellation :	Malepère
Dénomination :	Château de Cointes - cuvée Clémence
Producteur :	Gorostis Anne
Cépages :	Cabernet-franc : 20 %, Cabernet-sauvignon : 20 %, Grenache : 10 %, Merlot : 50 %
Fournisseur :	Le Cellier de Theux

Millésime : 2008 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 12,75

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat
Intensité :	Profonde
Limpidité :	Limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description Qualitative :	Agréable et complexe
Aromatique :	1er nez : Fruits noirs mûrs. Cerise noire, fruits noirs mûrs, fruits rouges, boisé, café, arômes camphrés
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Belle souplesse
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Les tanins sont fondus. Ils sont accompagnés d'une belle amertume.
Equilibre :	Equilibré
Structure :	La belle rondeur de ce vin présente des matières mûres et concentrées avec une structure moyenne
Arômes :	Fruits noirs mûrs, boisé, fruits rouges
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :	Superbe vin

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020