

**Identification du vin****Région :** Sud-ouest

**Appellation :** Gaillac  
**Dénomination :** Château de mayragues - cuvée clos des mages - rouge  
**Producteur :** Geddes Alan et Laurence  
**Cépages :** Braucon : 60 %, Cabernet-sauvignon : 40 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2003      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13°      **Prix :** 9,00

**A** **Couleur :** Rouge grenat  
**S** **Intensité :** Moyenne  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et élégant  
**R** **Aromatique :** 1er nez : peau de pêche, animal.  
**S** Fruits rouges, fruits noirs confiturés (myrtilles), épices, du boisé et de la vanille. Le cuberdon, le cuir et le café  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et soyeux. Une certaine amertume est présente ainsi qu'une belle fraîcheur  
**T** **Equilibre :**  
**S** **Structure :** La belle structure de ce vin souligne les matières très mûres apportant une superbe rondeur et beaucoup de velouté. Ces matières ont une belle concentration  
**A** **Arômes :** Fruits rouges, fruits noirs confiturés, poivron, réglisse (jus noir), boisé, vanille, notes empyreumatiques  
**P** **Persistance :** 4 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :** Acheté à la foire de Jupille  
**E**  
**M**