

Identification du vin		Région : Sud-ouest	
Appellation :	Cahors		
Dénomination :	Château Eugénie - cuvée réservée de l'aïeul		
Producteur :	Château Eugénie		
Cépages :	Malbec : 90 %, Tannat : 10 %		
Fournisseur :	Chalsèche		
Millésime :	2003	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 9,60

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

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs (mûre). Caoutchouc, pneu frais, hydrocarbures, fruits noirs (mûre, myrtille, griotte), vanille, tabac
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	L'amertume est présente avec des tanins à fondre mais cependant légèrement asséchants
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Ce vin propose une structure imposante avec des matières très mûres. Une grande puissance en bouche nanti d'un très bon équilibre
	Arômes :	Fruits noirs, sous-bois, grillé, chocolat amer, pivoine, note boisée
	Persistance :	4 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques : Fermentation de 25 jours en cuve inox. Malolactique en fût. Elevage de 18 mois en fût avec 1/3 de neuf.
----------------------	--