

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

Appellation : Cahors
Dénomination : Château les Croisille - cuvée divin
Producteur : Croisille Cécile et Bernard
Cépages : Cot : 100 %
Fournisseur :
Millésime : 2002 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 15,00

A
S
P
E
C
T

Couleur : Rouge grenat
Intensité : Très profonde
Limpidité : On imagine
Observations :

O
D
E
U
R
S

Netteté : Net
Intensité : Bonne
Description
Qualitative : Très agréable
Aromatique : 1er nez : Fruits noirs confiturés, cacahuète grillée.
 Fruits noirs confiturés (mûres, myrtilles, cassis), tabac blond, pivoine, muscade, girofle, chocolat amer
Défauts :

G
O
U
T

Attaque : Très souple
Evolution : Equilibré
Fin bouche : Les tanins sont ronds, soyeux et fondus. Cependant, un léger déficit d'acidité se fait sentir
Equilibre :
Structure : Belle présence en bouche avec une structure charnue et soyeuse. Très grande richesse dans les matières et l'alcool légèrement au détriment de la vivacité
Arômes : Fruits noirs confiturés (mûres, myrtilles), notes de chocolat amer, pivoine
Persistance : 4 secondes
Observations : Un peu d'alcool

C
L
C

Conclusions : Beau vin à boire dès maintenant

R
E
M

Remarques :