

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Corbières
Dénomination : Château Saint-Estève - Cuvée prestige
Producteur : Latham Eric
Cépages : Carignan : 20 %, Grenache : 40 %, Mourvèdre : 10 %, Syrah : 30 %
Fournisseur : Magnus vins Deurne
Millésime : 2000 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 5,92

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profond
P **Limpidité :** Brillant
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** Fruits noirs légèrement confiturés. Après une forte agitation : hydrocarbures, un peu
S d'animal, une pointe de violette
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Des tanins présents encore à fondre
T
E **Equilibre :** Une certaine rondeur avec des matières mûres
Q **Structure :** La structure est moyenne
U
I **Arômes :** Fruits noirs confiturés, le café amer
T
P **Persistance :** 3 secondes
S **Observations :**

C **Conclusions :** Vin un peu plus austère que le précédent.
L
C

R **Remarques :** Ce domaine pratique des rendements de 35 à 40 hl/ha. Ce vin est élevé en fût de
E chêne.
M