

**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**  
**Persistance :** 3 secondes  
**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**