

Identification du vin		Région : Languedoc	
Appellation :	Cabardès		
Dénomination :	Château Salitis - cuvée équinoxe		
Producteur :	MAUREL Anne et Frédéric		
Cépages :	Cabernet-franc : 40 %, Grenache : 5 %, Malbec : 5 %, Syrah : 50 %		
Fournisseur :	Le Cellier de Theux		
Millésime :	2010	Genre : Rouge	Alcool : 14° Prix : 10,50

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Peu filtré

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs (cerise). Fruits noirs, empyreumatique, épices, fruits rouges, notes florales et sous-bois
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus mais il en reste encore à fondre le tout accompagné d'une pointe d'herbacé
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La rondeur est plaisante avec des matières mûres et une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs, empyreumatique, une pointe de végétal et de la réglisse
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

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

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------