

Identification du vin**Région :** Languedoc

Appellation : Cabardès
Dénomination : Château Ventenac - les Pujols
Producteur : Vignobles Alain Maurel
Cépages :
Fournisseur : GB
Millésime : 1997 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12,5° **Prix :** 510,00

A **Couleur :** Grenat avec une nette trace d'évolution
S **Intensité :** Foncée, profonde
P **Limpidité :** Il est difficile de le déterminer.
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net, franc
D **Intensité :** Moyenne à bonne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable et complexe, très long au nez.
R **Aromatique :** Premier nez : touche animale. Ensuite, des fruits noirs confiturés, un peu de pétrole, pneu frais, chambre à air, de la réglisse, du lacet noir, des notes boisées. Après évolution : des épices (girofle), du caf, du cacao.
S **Défauts :**

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Superbe équilibre
U **Fin bouche :** Une belle amertume. Les tanins sont complètement fondus et soyeux.
T **Equilibre :** Les tanins sont tout à fait fondus. Ils sont soyeux.
S **Structure :** Une belle structure moyenne, avec de bonnes matières très mûres, concentrées. Le vin est très souple et gouleyant.
T **Arômes :** Fruits noirs confiturés, réglisse, tabac, café noir, boisé, girofle, pivoine, pneu frais.
P **Persistance :** 4 secondes
S **Observations :**

C **Conclusions :** Très beau vin, au top. A boire. Les heureux possesseurs de ce flacon peuvent s'apprêter à vivre un moment exceptionnel lors de la dégustation.
L
C

R **Remarques :**
E
M