

**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**