Dégusté le :	07.11.2006	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin				**Région :**	Sud-ouest		
Appellation :	Gaillac						
Dénomination :	Domaine de Clair-massy - cuvée Carpe Diem						
Producteur :	Dufau Denis et Catherine						
Cépages :	Braucol, Duras, Syrah						
Fournisseur :	Chez le producteur						
Millésime :	2004	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	12,5°	**Prix :**	9,50

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat avec des reflets violets
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description	Très agréable et complexe. Le nez présente une belle concentration et est très
	Qualitative :	velouté
	Aromatique :	1er nez : Tabac blond, café noir. Café noir, tabac blond, fruits noirs confiturés, épices (cannelle, muscade), un peu de fumé, cerise.
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe agréable d'acidité avec des tanins fondus et à fondre
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une jolie rondeur accompagnée de beaucoup de velouté pour ce vin de bonne structure avec des matières très mûres. Une superbe rondeur, les tanins sont très soyeux.
	Arômes :	Café noir, épices (cannelle), fruits rouges
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	

RE	**Remarques :**	Utilisation de deux vieux cépages rarissimes.

M

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020