

Identification du vin

Région : Sud-ouest

Appellation : Cahors
Dénomination : Domaine la Borie - cuvée prestige
Producteur : Froment Pierre et Jacques
Cépages : Malbec : 100 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2014 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 8,50

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : cacahuète enrobée de sa peau.
S Fruits noirs (mûres, myrtilles), champignons, sous-bois, un peu de fumé, cuir, vanille, arachide
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus. Il y en a encore à fondre et ils sont légèrement astringents
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont mûres avec une structure moyenne
A **Arômes :** Fruits noirs cuits (mûres)
Persistance : 2 secondes
Observations :

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Probablement acheté en 2016.
E Dégusté à 20 h 30 et ouvert à 12 h 00
M