Dégusté le : 29.01.2019		**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Languedoc		
Appellation :	Minervois-la-livinière						
Dénomination :	Domaine Le Cazal - le pas de Zarat						
Producteur :	Domaine Le Cazal - Claude et Martine DERROJA						
Cépages :	Carignan : 30 %, Grenache : 45 %, Syrah : 25 %						
Fournisseur :	Le Cellier de Theux						
Millésime :	2014	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	14,5°	**Prix :**	18,25

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : confiture de myrtilles. Myrtille confiturée, fraise écrasée, confiture de fraises, pruneau, une pointe d'animal, hydrocarbures
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et il en reste encore un peu à fondre
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Ce vin présente une rondeur en devenir. On sent que les tanins encore présents vont être très souples. La structure est moyenne avec une belle extraction de matières.
	Arômes :	Fruits noirs confiturés (myrtilles), fruits rouges, prune
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin fort agréable

REM	**Remarques :**

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020