

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Sud-ouest	
<b>Appellation :</b>	Iroulégu		
<b>Dénomination :</b>	La cave d'Iroulégu - cuvée mignaberry		
<b>Producteur :</b>	La cave d'Iroulégu		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 30 %, Cabernet-sauvignon : 10 %, Tannat : 60 %		
<b>Fournisseur :</b>	Caves de sepet maisongrosse		
<b>Millésime :</b>	2010	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 9,80

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat à légers reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs mûrs. Boisé, fruits noirs mûrs (cerise, myrtille), réglisse, poivron vert, liqueur de pruneau, massepain, fumée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont à fondre et fondus avec une légère pointe d'astringence et peut-être un peu de verdeur
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières assez concentrées. Mais actuellement encore un peu rêche
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs mûrs, poivron, boisé, épices
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	Macération longue de 3 semaines, extraction douce. Elevage en barriques pendant 12 mois avec 20% de barriques neuves.
----------------------	--------------------	--