

Identification du vin**Région :** Grombalia

Appellation : Mornag
Dénomination : Les vigneronns de Carthage - mornag - cuvée vieux magon
Producteur : Les vigneronns de Carthage
Cépages : Merlot, Syrah
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2013 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12,5° **Prix :** 11,00

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable
R **Aromatique :** 1er nez : pruneaux.
S Fruits noirs, moka, épices poivrées, tabac
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y a la présence d'une amertume agréable
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec des matières correctes
A **Arômes :** Fruits noirs, épices, pruneaux, tabac
R **Persistance :** 3 secondes
M **Observations :**

C **Conclusions :**

R **Remarques :** Magon est le précurseur de l'oenologie.

E