

Identification du vin**Région :** Roussillon

Appellation : Côtes du roussillon
Dénomination : Mas Las Cabes rouge - Jean Gardiés
Producteur : Mas Las Cabes
Cépages : Carignan : 10 %, Grenache : 30 %, Mourvèdre : 10 %, Syrah : 50 %
Fournisseur : Le comptoir des vins Boncelles
Millésime : 2016 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 9,95

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs cuits.
S Fruits rouges, fruits noirs cuits, cerise au chocolat dans l'alcool, un peu de tabac et un peu de réglisse
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Ils sont accompagnés d'une pointe non dérangeante d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres
A **Arômes :** Fruits rouges, fruits noirs, cerise kirchée, épices de garrigue
R **Persistance :** 2 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :**

R **Remarques :**

E
M