

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Sud-ouest
<b>Appellation :</b>	Cahors	
<b>Dénomination :</b>	Vinovalie - les vignerons d'Ovalie - T3	
<b>Producteur :</b>	Vinovalie - les vignerons d'Ovalie	
<b>Cépages :</b>	Malbec : 100 %	
<b>Fournisseur :</b>	Cave du Val Chaineux	
<b>Millésime :</b>	2018	<b>Genre :</b> Rouge <b>Alcool :</b> 15° <b>Prix :</b> 32,20

A	<b>Couleur :</b> Rouge grenat
S	<b>Intensité :</b> Profonde
P	<b>Lépidité :</b> Très brillant, très limpide
E	<b>Observations :</b>
C	L'alcool est assez présent
T	

O	<b>Netteté :</b> Net
D	<b>Intensité :</b> Moyenne
E	<b>Description</b>
U	<b>Qualitative :</b> Très agréable et complexe
R	<b>Aromatique :</b> 1er nez : Acétone (heureusement fugace). La banane très mûre, une pointe d'hydrocarbures, fruits noirs très mûrs (mûres, cassis, myrtilles), soupçon de melon très mûr, une pointe de vanille
S	<b>Défauts :</b>

G	<b>Attaque :</b> Souple
O	<b>Evolution :</b> Equilibré
U	<b>Fin bouche :</b> Les tanins sont un peu fondus. Les tanins à fondre sont fins et encore rugueux
T	<b>Equilibre :</b> Equilibré
G	<b>Structure :</b> Une belle structure avec des matières très mûres
O	<b>Arômes :</b> Fruits noirs mûrs (cassis, myrtilles), banane très mûre, épices poivrées, bâton de réglisse, fruits secs avec peau (noisette, noix, amande)
U	<b>Persistance :</b> 3 secondes
T	<b>Observations :</b>

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

R	<b>Remarques :</b> Carafé 1 heure quart avant la dégustation
E	
M	