

Identification du vin

Région : Sud-ouest

Appellation : Cahors
Dénomination : Vinotalie - les vigneron d'Ovalie - T3
Producteur : Vinotalie - les vigneron d'Ovalie
Cépages : Malbec : 100 %
Fournisseur : Cave du Val Chaineux
Millésime : 2018 **Genre :** Rouge **Alcool :** 15° **Prix :** 32,20

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C L'alcool est assez présent
T

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

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

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Carafé 1 heure quart avant la dégustation
E
M