

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Margaux		
<b>Dénomination :</b>	Baron de Brane		
<b>Producteur :</b>	Château Brane-Cantenac		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 2 %, Cabernet-sauvignon : 58 %, Merlot : 40 %		
<b>Fournisseur :</b>	Carrefour		
<b>Millésime :</b>	2010	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 22,90

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec une légère touche d'évolution
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : fruits noirs concentrés. Sous-bois, bois de réglisse, jus de rôti, fruits noirs concentrés (mûres), boisé, épices de garrigue
<b>Défauts :</b>		

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et il en reste encore à fondre. Ils sont déjà très ronds. Ils sont accompagnés par une légère amertume
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une belle structure pour ce vin avec des matières très mûres et une belle rondeur
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs cuits (mûres), jus noir de réglisse, empyreumatique (brûlé du fût).
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin puissant et fort agréable
----------------------	----------------------	-------------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--