

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

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

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

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

C L C	Conclusions :	Vin puissant et fort agréable
----------------------	----------------------	-------------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--