

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bourgogne	
<b>Appellation :</b>	Fixin		
<b>Dénomination :</b>	Bouchard Aîné et Fils - Fixin - La Mazière		
<b>Producteur :</b>	Bouchard aîné et fils		
<b>Cépages :</b>	Pinot noir : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2002	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 17,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits rouges, animal. Fruits rouges (framboise, fraise, cerise kirchée). Une pointe de chocolat, une note de cire, épices poivrées, pointe de girofle et de la prune compotée
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	L'acidité est fort présente, les tanins sont fondus mais encore très présents
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est cependant légère avec des matières mûres mais peu concentrées. L'acidité prend actuellement la pas sur la matière
	<b>Arômes :</b>	Fruits rouges, les mêmes arômes qu'au nez avec un peu de café froid en plus
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin à revoir dans 2 à 3 ans.
----------------------	----------------------	------------------------------

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