

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Haut-médoc		
<b>Dénomination :</b>	Château Arnauld		
<b>Producteur :</b>	SCEA Theil-Roggy		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	DELHAIZE		
<b>Millésime :</b>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 7,45

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat foncé en légère évolution
	<b>Intensité :</b>	Moyenne à bonne
	<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 noirs et animal. Cannelle, bâton de réglisse, pivoine, groseille rouge
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bien équilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et veloutés. Ils sont accompagnés d'une belle amertume ainsi qu'une acidité agréable
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec des matières mûres et concentrées
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, réglisse, cuir
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin agréable sans être complexe
----------------------	----------------------	---------------------------------

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