

## Identification du vin

Région : Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse

Appellation : Côtes de Sambre et Meuse

Dénomination : Château Bon Baron

Producteur : Château Bon Baron

Cépages : Cabernet-sauvignon : 100 %

Fournisseur : Chez le producteur

Millésime : 2007

Genre : Rouge

Alcool : 12°

Prix : 12,95

A Couleur : Rouge grenat à reflets violets

S Intensité : Bonne

P Limpidité : Limpide

E Observations :

C  
T

O Netteté : Net

D Intensité : Moyenne à bonne

E Description

U Qualitative : Agréable

R Aromatique : 1er nez : fruits noirs, cerise.

S Humus, sous-bois, réglisse, pivoine, fruits rouges et noirs, cannelle

S

Défauts :

G Attaque : Belle souplesse

O Evolution : Équilibré

Fin bouche : Les tanins sont fondus mais il en reste encore à fondre. Une belle amertume

E Equilibre : Équilibré

U Structure : La bouche est bien ronde, équilibrée avec les matières mûres et une structure moyenne

R

Arômes : Fruits rouges, fruits noirs confiturés, épices poivrées, réglisse, humus, sous-bois

O  
U  
T

Persistance : 3 secondes

Observations :

C Conclusions : Vin agréable

L

C

R Remarques : Vieilli en barrique de chêne français pendant un an

E

M