

**Identification du vin****Région :** Sous-bassin de la Sambre et de la Meuse

**Appellation :** Côtes de sambre et meuse  
**Dénomination :** Château Bon Baron - la grande  
**Producteur :** Château Bon Baron  
**Cépages :** Gamaret : 50 %, Garanoir : 50 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2014      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 13°      **Prix :** 21,00

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

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : viande.  
 Fruits rouges confiturés (fraises), fruits noirs, le viande, vin sanguin, une pointe  
 d'animale, note florale, sous-bois, pierre à fusil  
**S** **Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et très beaux. Ce vin est prêt à boire. Il y a également une pointe  
 agréable d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** La structure est plutôt légère avec des matières mûres  
**A** **Arômes :** Fruits rouges, fruits noirs cuits (mûres, myrtilles), viande rouge, notes boisées  
**R** **Persistance :** 2 secondes  
**O** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Beau vin parfumé et léger  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**