Dégusté le :	09.10.2007	**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin				**Région :**	Bordeaux		
Appellation :	Haut-médoc						
Dénomination :	Château Cambon la pelouse						
Producteur :	Château Cambon la pelouse						
Cépages :							
Fournisseur :	DELHAIZE						
Millésime :	2001	**Genre :**	Rouge	**Alcool :**	13°	**Prix :**	13,90

ASPECT	**Couleur :**	Rouge grenat
	Intensité :	Profonde
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Une légère pointe d'alcool

ODEURS	**Netteté :**	Net
	Intensité :	Bonne
	Description Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits rouges. Fruits rouges, un peu d'humus, fumé, amande, frangipane, pivoine, épices poivrées, girofle, café
	Défauts :	

GOUT	**Attaque :**	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Des tanins fondus et il en reste encore à fondre
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est assez présente avec des matières mûres et concentrées. De beaux tanins à épanouir. Une bouche riche.
	Arômes :	Fruits rouges, fruits noirs cuits, un peu de sous-bois, fumé, réglisse, girofle, jus noir, pivoine, café, moka, cacao
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

CLC	**Conclusions :**	Vin fort agréable, beau rapport qualité/prix

REM	**Remarques :**	Rendement de 45 hl/ha.

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020