

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Canon fronsac		
<b>Dénomination :</b>	Château Canon Lange		
<b>Producteur :</b>	SCEA De Coninck		
<b>Cépages :</b>	Cabernet : 10 %, Merlot : 90 %		
<b>Fournisseur :</b>	DELHAIZE		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> <b>Prix :</b> 9,70

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat
	<b>Intensité :</b>	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 : Cerise à l'alcool, kirsch. Fruits rouges et noirs, épices, note fumée, pivoine, notes empyreumatiques, notes de sous-bois
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Amertume présente, les tanins sont presque fondus. Notes herbacées.
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Structure et matières légères et peu mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits rouges, notes végétales et herbacées
	<b>Persistance :</b> <b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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