

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Pessac-léognan cru classé | | |
| Dénomination : | Château Carbonnieux | | |
| Producteur : | Château Carbonnieux | | |
| Cépages : | | | |
| Fournisseur : | Magnus vins Deurne | | |
| Millésime : | 2013 | Genre : Blanc | Alcool : 12,5° Prix : 24,49 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Jaune or clair |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable et élégante |
| | Aromatique : | 1er nez : Pêche blanche. Nez très mûr : pêche de vigne, abricot très mûr, fleurs jaunes, léger miellé, ananas confit, léger boisé, craie |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle fraîcheur |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | L'acidité est assez présente ainsi que l'amertume mais l'ensemble reste correct |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières mûres |
| | Arômes : | Noyau de pêche, zeste de pamplemousse, pêche blanche, une touche de sucrosité, une pointe d'ananas |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |
| | | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| R E M | Remarques : Acheté en primeur |
|----------------------|--------------------------------------|