

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Fronsac		
Dénomination :	Château Carlagnus		
Producteur :	Maison Roux-Oulié Lague		
Cépages :	Merlot : 100 %		
Fournisseur :	Colruyt Grands Vins		
Millésime :	2015	Genre : Rouge	Alcool : 14,5° Prix : 13,60

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Fruits rouges et noirs. Fruits noirs, empyreumaique, fruits rouges, cacao, une pointe de chocolat, épices de garrigue
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont très peu fondus mais ils sont très mûrs et prometteurs
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une bonne structure avec des matières très mûres et une belle rondeur
	Arômes :	Fruits noirs (mûres, myrtilles)
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Vin puissant et prometteur
----------------------	----------------------	----------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--