

|                              |                      |                          |  |
|------------------------------|----------------------|--------------------------|--|
| <b>Identification du vin</b> |                      | <b>Région :</b> Bordeaux |  |
| <b>Appellation :</b>         | Sauternes            |                          |  |
| <b>Dénomination :</b>        | Château Cazenave     |                          |  |
| <b>Producteur :</b>          | Vignobles AM Iéglise |                          |  |
| <b>Cépages :</b>             |                      |                          |  |
| <b>Fournisseur :</b>         | Carrefour            |                          |  |
| <b>Millésime :</b>           | 2002                 | <b>Genre :</b> Blanc     | <b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 9,99 |

|  |                       |               |
|--|-----------------------|---------------|
| <b>A<br/>S<br/>P<br/>E<br/>C<br/>T</b> | <b>Couleur :</b>      | Jaune doré    |
|  | <b>Intensité :</b>    |               |
|  | <b>Limpidité :</b>    | Très brillant |
|  | <b>Observations :</b> |               |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
| <b>O<br/>D<br/>E<br/>U<br/>R<br/>S</b> | <b>Netteté :</b>                     |   |
|  | <b>Intensité :</b>                   |   |
|  | <b>Description<br/>Qualitative :</b> |   |
|  | <b>Aromatique :</b>                  | Des notes de botrytis. Fruits confits, fruits exotiques, note de térébenthine, note d'amandes et de fruits secs, masepain |
|  | <b>Défauts :</b>                     |   |
|  |                                      |   |

|                            |                       |   |
|----------------------------|-----------------------|---|
| <b>G<br/>O<br/>U<br/>T</b> | <b>Attaque :</b>      | Attaque tendre  |
|                            | <b>Evolution :</b>    | Bon équilibre   |
|                            | <b>Fin bouche :</b>   | Bonne fraîcheur   |
|                            | <b>Equilibre :</b>    |   |
|                            | <b>Structure :</b>    | La structure est bonne. Les matières sont relativement concentrées. |
|                            | <b>Arômes :</b>       | Idem qu'au nez avec une touche de pâtisserie en plus                |
|                            | <b>Persistance :</b>  |   |
|                            | <b>Observations :</b> |   |

|                      |                      |  |
|----------------------|----------------------|--|
| <b>C<br/>L<br/>C</b> | <b>Conclusions :</b> | Vin agréable. Rapport qualité / prix correct |
|----------------------|----------------------|--|

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