Dégusté le :	25.10.2005	**Numéro d'ordre :**	5

Identification du vin — **Région :** Bordeaux

Appellation :	Margaux
Dénomination :	Château cordet
Producteur :	SCE du château monbrison - Madame Davis
Cépages :	Cabernet-franc : 40 %, Cabernet-sauvignon : 40 %, Merlot : 20 %
Fournisseur :	Domaine des peupliers

Millésime : 2002 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13° **Prix :** 13,00

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat avec une touche violacée
Intensité :	Profonde
Limpidité :	Limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description Qualitative :	Agréable avec une certaine finesse
Aromatique :	Animal, cuir, café, fruits noirs, épices
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Souple
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Les tanins sont fondus avec la présence d'une légère amertume
Equilibre :	
Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres et légères
Arômes :	Fruits rouges, cuir, café
Persistance :	2 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :	Beau vin tout en finesse

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020