

Dégusté le : 03.02.2004

Numéro d'ordre : 1

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Haut-médoc		
<b>Dénomination :</b>	Château Coufran		
<b>Producteur :</b>	Miailhé Eric		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	Colruyt		
<b>Millésime :</b>	2001	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 11,39

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat (pourpre) à reflets violets
	<b>Intensité :</b>	Profond
	<b>Limpidité :</b>	Net
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Très agréable, distingué, rac
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : la vanille. Fruits noirs, un peu la réglisse, un peu le boisé, cacao amer, un peu les épices (poivre)
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bel équilibre
	<b>Fin bouche :</b>	Une belle pointe d'amertume et de beaux tanins
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne avec de beaux tanins à fondre. La rondeur est présente et non agressive
	<b>Arômes :</b>	Jus noir de réglisse, fruits noirs, un peu d'épices, une impression de poivron
	<b>Persistance :</b>	3 à 4 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Beau vin à attendre 3 ou 4 ans.
----------------------	----------------------	---------------------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	33 % de fût neuf pendant 12 mois. Rendement de 36 hl/ha.
----------------------	--------------------	--