

<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>	2000	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 13,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<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>	Agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : un peu animal et cacao amer. Ensuite la venaison, les fruits noirs (mûres et myrtilles), épices (poivre, muscade)
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bel équilibre
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont encore présents, ils sont déjà un peu fondus. Présence d'une belle amertume
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	Belle structure moyenne, les matières sont bien mûres avec de la rondeur. Les tanins sont encore fort présents
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs (mûres, myrtilles), un peu de café et de cuir
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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