

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Haut-médoc		
<b>Dénomination :</b>	Château Coufran		
<b>Producteur :</b>	Miaillhé Eric		
<b>Cépages :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	Colruyt		
<b>Millésime :</b>	1996	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 12,8° <b>Prix :</b> 23,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat avec de l'évolution
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<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</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable mais seulement après aération. Aurait peut-être dû être carafé ?
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : animal, fourrure, venaison. Ensuite le gibier, le faisandé, le cuir, le caoutchouc et le pneu
	<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 fondus. Il y a encore une pointe d'amertume et une d'acidité
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	La structure est moyenne. Les tanins sont fondus avec des matières mûres. L'acidité est plus présente que dans les vins précédents
	<b>Arômes :</b>	Un peu le pruneau, la myrtille, la mûre (l'intensité est assez faible), le cuir, le tabac
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
	<b>Observations :</b>	

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	La phase descendante de ce vin est amorcée
----------------------	----------------------	--

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