

Identification du vin		Région : Bourgogne	
Appellation :	Pommard		
Dénomination :	Château de corton andré - hospices de beaune - cuvée suzanne Chaudron		
Producteur :	Château de corton andré		
Cépages :	Pinot noir : 100 %		
Fournisseur :	Collishop Colruyt		
Millésime :	2009	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 27,95

A S P E C T	Couleur :	Rouge cerise
	Intensité :	Moyenne
	Limpidité :	Limpide, brillant
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Agréable et complexe
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs mûrs. Fruits noirs et rouges mûrs, vanille, réglisse (jus noir), boisé, épices, sous-bois, pivoine, une pointe de minéral, une touche animale. Un nez très mûr avec un bel ensemble
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Très souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus, peu encore à fondre. Une belle fraîcheur avec une amertume un peu présente
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Une très belle rondeur avec des matières très mûres et concentrées
	Arômes :	Fruits noirs mûrs (mûres, myrtilles), fruits rouges mûrs, vanille, réglisse (jus noir), chocolat amer, une légère pointe de végétal
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Superbe vin très agréable
----------------------	----------------------	---------------------------

R E M	Remarques :	Décanté à 18 h. Dégusté à 20 h 30.
----------------------	--------------------	------------------------------------