

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Bordeaux		
Dénomination :	Château de fraysse		
Producteur :	Comin Claude		
Cépages :			
Fournisseur :	Savour club		
Millésime :	2007	Genre : Rouge	Alcool : 12,5° Prix : 5,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne diminuant un peu à légère'évolution
	Description	
	Qualitative :	Agréable et évolutif
	Aromatique :	1er nez : violette, fruits rouges. Fruits noirs, fruits rouges, une touche de foxé, une pointe de violette, épices (muscade), fumé, le tout un peu fugace
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières sont très mûres pour ce vin gouleyant avec une structure moyenne et une belle rondeur
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, fruits rouges, épices poivrés, épices de garrigue, violette, pointe de vanille, cuir
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Vin souple très agréable à boire dans l'année
----------------------	----------------------	-----------------------------------------------

R E M	Remarques :	
----------------------	--------------------	--