

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Médoc		
<b>Dénomination :</b>	Château de la croix		
<b>Producteur :</b>	Château de la croix		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-franc : 4 %, Cabernet-sauvignon : 60 %, Merlot : 35 %, Petit verdot : 1 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2010	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 14,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat
	<b>Intensité :</b>	Bonne
	<b>Limpidité :</b>	Très brillant, très limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	Fruits noirs, fruits rouges, cerise, pointe de girofle avec une pointe de vanille et de la pivoine
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus. Il y a encore une pointe d'amertume et d'acidité
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	La structure de ce vin est moyenne avec des matières bien mûres
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs, une pointe de réglisse et de girofle, un peu de vanille
	<b>Persistance :</b>	3 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin en fin d'apogée. Il est donc à boire sans traîner.
----------------------	----------------------	--

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