

Identification du vin		Région : Sud-ouest	
Appellation :	Côtes de Bergerac		
Dénomination :	Château de Panisseau		
Producteur :	Château de Panisseau		
Cépages :	Merlot : 100 %		
Fournisseur :	La Boîte à Vins		
Millésime :	2001	Genre : Rouge	Alcool : 13,5°
			Prix : 12,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description	
	Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : fruits noirs confiturés. Fruits noirs confiturés, épices (cannelle), peau de pêche blanche, jus de viande caramélisé
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Équilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et à fondre. Une pointe d'acidité avec également une pointe d'amertume agréable
	Équilibre :	
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières très mûres relativement concentrées et bien présentes
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, chocolat amer, cerise kirchée
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Beau vin agréable
----------------------	----------------------	-------------------

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