

Identification du vin**Région :** Sud-ouest**Appellation :** Bergerac**Dénomination :** Château de panisseau - cuvée tradition**Producteur :** Château de panisseau**Cépages :****Fournisseur :** Chez le producteur**Millésime :** 2003**Genre :** Rouge**Alcool :** 13°**Prix :** 8,00A
S
P
E
C
T**Couleur :** Grenat foncé**Intensité :** Moyenne**Limpidité :** Limpide**Observations :**O
D
E
U
R
S**Netteté :** Net**Intensité :** Moyenne**Description****Qualitative :** Agréable**Aromatique :** 1er nez : Confiture de fraises.

Fruits noirs, épices poivrées, sous-bois, notes boisées, caramel

Défauts :G
O
U
T**Attaque :** Souple**Evolution :** Bien équilibré**Fin bouche :** Une belle amertume est assez présente. Les tanins sont fondus et à fondre légèrement asséchants**Equilibre :** Equilibré**Structure :** La structure est moyenne avec des matières d'une belle concentration**Arômes :** Fruits noirs et rouges, épices (sauge)**Persistance :** 3 secondes**Observations :**C
L
C**Conclusions :** Vin à déguster d'ici 1 an.R
E
M**Remarques :**