

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Lalande de pomérol		
Dénomination :	Château de Viaud		
Producteur :	Château de Viaud		
Cépages :			
Fournisseur :	DELHAIZE		
Millésime :	2001	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 9,45

A 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 : réduction, animal. Un nez sucré de fruits noirs confiturés, de vanille et de cannelle. L'alcool se présente au nez quand le vin est bien ouvert
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Bien équilibré
	Fin bouche :	De beaux tanins fondus et une belle amertume se développe à l'évolution
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres
	Arômes :	Fruits noirs, pivoine, réglisse, cuir
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :	Un beau vin tout en finesse, peu complexe. Doit peut-être effectuer un passage en carafe ?
----------------------	----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

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