

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Bordeaux	
<b>Appellation :</b>	Lalande de pomerol		
<b>Dénomination :</b>	Château des Tourelles		
<b>Producteur :</b>	Château des Tourelles		
<b>Cépages :</b>	Cabernet-sauvignon : 30 %, Merlot : 70 %		
<b>Fournisseur :</b>	Chez le producteur		
<b>Millésime :</b>	2015	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13,5° <b>Prix :</b> 20,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Rouge grenat à reflets évolués
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<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</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Très agréable et complexe
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : animal. Fruits noirs confiturés (myrtilles), animal, le bâton de réglisse, cuir, tabac
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Belle souplesse
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont peu fondus malgré l'âge de la bouteille. Ils présentent encore une certaine astringence non dérangeante
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Une bonne structure avec des matières très mûres.
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs confiturés, épices poivrées, tabac, boisé, animal
	<b>Persistance :</b>	4 secondes
	<b>Observations :</b>	Ce vin doit absolument être décanté avant consommation.

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

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