Dégusté le :	18.10.2016	**Numéro d'ordre :**	2

Identification du vin — **Région :** Bordeaux

Appellation :	Saint-émilion grand cru
Dénomination :	Château Faurie de Souchard
Producteur :	Dassault Wine Estates
Cépages :	Cabernet-franc : 20 %, Cabernet-sauvignon : 5 %, Merlot : 75 %
Fournisseur :	

Millésime : 2010 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14,5° **Prix :** 24,00

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat
Intensité :	Profonde
Limpidité :	Très brillant, très limpide
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Moyenne
Description Qualitative :	Très agréable et complexe
Aromatique :	1er nez : Fruits noirs confiturés. Vanille, fruits noirs confiturés (myrtilles, cerise noire), un peu d'animal, épices douces, réglisse, tabac blond, un peu de goudron
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Belle souplesse
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Il y a des tanins à fondre. Les tanins fondus sont soyeux.
Equilibre :	Equilibré
Structure :	Une bouche opulente avec une très belle rondeur. Des matières très mûres
Arômes :	Fruits noirs confiturés, fruits rouges, épices douces, goudron
Persistance :	4 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions :

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020