

Identification du vin**Région :** Bordeaux

Appellation : Pomerol
Dénomination : Château la croix du casse
Producteur : Château la croix du casse
Cépages : Cabernet-franc : 6 %, Merlot : 94 %
Fournisseur : Colruyt Grands Vins
Millésime : 2020 **Genre :** Rouge **Alcool :** 15° **Prix :** 29,17

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits rouges.
S Fruits noirs (myrtilles, mûres) avec un léger boisé, du tabac blond et même un peu de cuberdon
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore à fondre. Une légère pointe d'amertume les accompagne.
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec des matières mûres
A **Arômes :** Fruits noirs, fruits rouges, moka et tabac, cacao amer
R **Persistance :** 3 secondes
O **Observations :**

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :**
E
M