

Identification du vin**Région :** Bordeaux

Appellation : Saint-émilion grand cru
Dénomination : Château La Fleur
Producteur : Dassault Wine Estates
Cépages : Cabernet-franc : 20 %, Cabernet-sauvignon : 3 %, Merlot : 77 %
Fournisseur :
Millésime : 1998 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 0,00

A **Couleur :** Tuilé
S **Intensité :** Foncé
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : datte.
S Fruits noirs confiturés, fruits rouges cuits (vienne confiture de fraise), pruneau, réglisse, confiture de myrtilles, chocolat, torréfaction
Défauts :

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et encore un peu à fondre (légèrement verts)
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont mûres avec une structure moyenne
A **Arômes :** Fruits noirs confiturés, réglisse, épices (poivre), une pointe de vanille
R **Persistance :** 2 secondes
M **Observations :**

C **Conclusions :** Accord avec un canard sauvage ou une biche sauce grand veneur
L
C

R **Remarques :**
E
M