

Identification du vin		Région : Bordeaux	
Appellation :	Bordeaux		
Dénomination :	Château la Freynelle - cuvée émotion		
Producteur :	Barthe Philippe et Véronique		
Cépages :			
Fournisseur :	Magnus vins Deurne		
Millésime :	2004	Genre : Rouge	Alcool : 12,5° Prix : 10,00

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflet pourpre
	Intensité :	Soutenue
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Un peu d'alcool

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Discrète s'épanouissant avec légère'évolution
	Description	
	Qualitative :	Très agréable et fin
	Aromatique :	1er nez : Fruits noirs confiturés, vanille. Fruits noirs confiturés, fruits rouges, note poivrée, épices, vanille, pivoine, note beurrée
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Très souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et il y a également une pointe agréable d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	La structure est moyenne avec un peu de gras. Les matières sont mûres et propose une belle rondeur
	Arômes :	Pivoine, fruits rouges, épices
	Persistance :	3 secondes
	Observations :	

C L C	Conclusions :	Beau vin
----------------------	----------------------	----------

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